





Gâteaux, biscuits et chocolat Mousse de marron



2h30 20 min 10 min

2h

422

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse de marrnon

- 1 Verser la pâte de marron dans un saladier et la travailler à l'aide d'une maryse pour qu'elle ramollisse. Réserver à température ambiante.
- 2 Dans un saladier d'eau froide, faire tremper la gélatine pendant une dizaine de minutes.
- 3 Dans un autre saladier, verser les jaunes d'oeufs, le sucre et fouetter pour blanchir le mélange.
- 4 Faire chauffer le lait dans une casserole et porter à ébullition. Lorsqu'il est à ébullition, en verser la moitié sur les œufs blanchis. Fouetter vivement.
- 5 Reverser le mélange dans la casserole avec le lait restant. Mélanger avec une spatule et cuire doucement la crème anglaise en veillant à ce que le mélange ne bout pas.
- 6 La crème anglaise est cuite lorsqu'elle nappe le dos de la cuillère.
- 7 Egoutter la feuille de gélatine entre les mains puis l'ajouter à la crème anglaise. Mélanger à la spatule.
- 8 Puis verser ce mélange dans la crème de marron. Mélanger avec un fouet.

Réserver la crème de marron au réfrigérateur pour faire

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse de marron

300 g Crème de marron 15 cl Crème liquide (fleurette) 3 laune(s) d'oeuf 15 cl Lait demi-écrémé 35 g Sucre semoule 3 q Feuille de gélatine

- **9** refroidir la préparation.
- Verser la crème liquide bien froide dans le bol du robot.

 Mettre le batteur en marche et monter la crème en chantilly.
- Verser la crème chantilly dans la crème de marron refroidie. Mélanger avec une maryse en effectuant des mouvements circulaires pour ne pas faire retomber la préparation.
- Réserver la mousse de marron au réfrigérateur jusqu'au dressage.