

Gâteaux, biscuits et chocolat
Mousse de marron



2h30 **20 min** **10 min** **2h** **422**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
 mousse de marron**

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

Étape 1

Préparation de la mousse de marron

- 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

- 9** refroidir la préparation.
- 10** Verser la crème liquide bien froide dans le bol du robot. Mettre le batteur en marche et monter la crème en chantilly.
- 11** 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.
- 12** Réserver la mousse de marron au réfrigérateur jusqu'au dressage.