



## CREME DE MARRONS CHOCOLATEE



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**Pour 6 personnes:**

**Pour la "mousse" de marrons:**

125 g de ricotta

1 boîte de crème de marrons de 500 g

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

1 à 2 càs de rhum (facultatif)

**Pour la crème au chocolat:**

2,5 dl de lait

150 g de chocolat au lait

2 jaunes d'œufs

1 càc de Maïzena

25 g de cerneaux de noix un peu écrasés

**La "mousse" de marrons:**

Au batteur, fouetter la ricotta pour qu'elle devienne mousseuse. Ajouter la crème de marrons en continuant à battre. Chauffer le rhum au micro-ondes et faire fondre la gélatine dedans et l'incorporer au mélange ricotta-crème de marrons. Verser dans les verres ou les coupes et réserver au froid.

**La crème au chocolat:**

Faire chauffer le lait et le chocolat jusqu'à ce que le chocolat fonde. Verser sur les jaunes d'œufs battus avec la Maïzena diluée dans une càs de lait froid. Faire chauffer ce mélange en remuant sans arrêt jusqu'à ce qu'il épaississe un peu. Incorporer les noix brisées et laisser refroidir avant de recouvrir la crème de marrons.

Réserver au frais jusqu'au service.