



Mousse à la crème de marrons de l'Ardèche.

Ingrédients pour 8 personnes :

100 grs de lait frais entier, 50 grs de sucre en poudre, 2 jaunes d'œuf, 3 feuilles de gélatine ou 6grs, 320 grs de crème de marrons de l'Ardèche (Imbert ou Sabaton), 500grs de crème fleurette à 35%, 150 grs de brisures de marrons glacés (facultatif mais nettement meilleur avec !), 2cs de rhum ambré type Negrita, 1 gousse de vanille de Tahiti. QS de crème de marrons, eau et 1 feuille de gélatine pour la finition.

La réalisation :

Mettre les 3 feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour les ramollir. Réaliser une crème anglaise : Faire chauffer le lait avec la vanille - Blanchir le sucre avec les jaunes d'œuf, ajouter le lait bouillant et cuire à la nappe à 82°.

Quand la crème est prête, incorporer la gélatine ramollie, le rhum et la vanille. Dans cette crème refroidie à 40°C, incorporer en 3 fois la crème de marrons à la maryse comme pour une ganache. Monter alors la crème fleurette en chantilly et l'incorporer à la crème aux marrons. Dans le même temps ajouter les brisures de marrons glacés.

Couler immédiatement dans des verrines ou des ramequins puis laisser prendre quelques heures au froid. Lorsque cette mousse est prise, chauffer quelques cuillères de confiture de marrons avec un peu d'eau dans une casserole, ajouter la gélatine ramollie, laisser tiédir et couvrir vos mousses avec cet appareil pour obtenir une finition parfaite. Laisser prendre au froid et décorer d'un marron glacé avant de déguster.

Bonne dégustation !

