

# Charlotte à la crème de marrons



## Ingrédients (pour 6 personnes) :

Une boîte de **biscuits boudoirs**

Une boîte de **crème de marrons Clément Faugier (500g) ou 4 petites (de 100g)**

**6 marrons glacés**

120 g de **mascarpone**

120 g de **crème fraîche liquide**

4 càs de **sucre**

1 sachet de **sucre vanillé**

1 mignonnette de 60 ml d'**Armagnac**

le célèbre **moule à charlotte** Tupperware

## Préparation :

- Commencer par monter la crème en chantilly avec 2 càs de sucre puis lui ajouter le mascarpone et le sucre vanillé en continuant à fouetter( attention à ne pas faire du beurre!).
- Préparer le bain pour les biscuits : mélanger dans un plat creux l'Armagnac et 1 mignonnette et demi d'eau (90ml) avec 2 càs de sucre.
- Couper environ 2 cm au bout de 16 biscuits, les tremper dans le bain parfumé et les disposer tout autour du moule à charlotte ; tremper les bouts coupés et en tapisser le fond du moule.
- Découper en petits cubes 3 marrons glacés,
- Procéder au **montage** : une bonne couche de crème de marrons, une couche de crème fouettée sur laquelle on met la moitié des cubes de marrons glacés, une couche de biscuits trempés et on recommence. Il doit y avoir un reste de crème de marrons pour déjeuner le lendemain...
- On termine par des biscuits qui serviront de base à la charlotte après démoulage.
- Mettre au frais pour environ 3h.
- Servir en décorant avec les 3 marrons glacés qui restent, coupés en 2...