

Mousse de Marrons

J'en fais quoi ??

- **garniture de gâteau,**
- **verrine** - alterner mousse de chocolat, mousse de marrons, mousse à la vanille , mousse straciatella (mousse et copeaux de chocolat) ajouter biscuit en dés maison ou galettes bretonnes ou gavotte etc...
- **bûche** - mettre la mousse sur le cœur du gâteau et couvrir la bûche d'une ganache chocolat avec des morceaux de noisettes (que l'on grille un peu au four)

Pour 6 à 8 verrines - ou l'intérieur d'une bûche

Mousse marrons - une boîte de crème de marrons (Faugier à la vanille est très bonne) - des brisures de marrons glacés - 20 cl de lait - 3 cuillères à soupe de mascarpone - on peut aussi ajouter un blanc en neige à la fin - de la vanille - des copeaux de chocolat faits avec couteau économe sur une plaque choco noir

Battre dans un saladier très haut , ou en mettant dans votre évier votre saladier pour éviter éclaboussures : 20 cl de crème fraîche liquide entière et le mascarpone ensemble – On obtient une mousse bien ferme -

Dans une autre saladier mettre 300 g de crème de marrons et y ajouter doucement, très doucement 2 /3 de la chantilly obtenu. On obtient une jolie mousse couleur marron clair . On ajoute alors si on a, des brisures de marrons.

Dans le reste de Mousse chantilly on ajoute de la vanille, et si l'on souhaite des copeaux de chocolats noirs (copeaux ou pépites-) toujours ménager ses gestes pour mélanger - Mettre au frais

Si l'on fait des verrines , on peut faire dans la même technique une petite mousse chocolat - 8 carrés de choco fondu doucement, et on ajoute une mousse obtenue avec 8 cl de crème fraîche et une cuillère de mascarpone. Et un blanc en neige ferme

Dans ces verrines on mettra du biscuit cassé grossièrement/ Faites le vous même - 50 g de farine mélangée avec 50 g de poudre d'amande (-ou de pistache ou de noix de coco) une grosse cuillère à soupe de sucre roux ou blanc et 50 g de beurre doux, un grain de sel - mélanger le tout, faire une boule de pâte, mettre au frais. Etalez à la main sur papier sulfurisé ou fond de plat à tarte

Cuire après 20 mn ou 30 à four à 180 pendant 10 mn -

Verrine – alterner mousse choco – mousse marron – dès de biscuits – et une noix de mousse straciatella pour la déco -

ou qq morceaux de clémentines fraîches – mousse de choco lait – mousse marrons

ou qq framboises surgelées – mousse chocolat au lait – mousse de marrons etc..biscuit pour le croquant.