

## Soufflé froid aux marrons glacés et crème anglaise

Les ingrédients pour 8 personnes :

225 g de crème de marrons  
1,5 dl de crème liquide  
1,5 dl de lait  
5 jaunes d'oeufs  
50 g de sucre semoule  
15 g de maïzena ou de farine  
2,5 feuilles de gélatine  
8 blancs d'oeufs  
Des brisures de marrons glacés

Pour la déco :

8 marrons glacés  
Du sucre en poudre

Pour la crème anglaise :

35 cl de lait  
3 jaunes d'oeufs  
40 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Chauffer la crème de marrons dans une casserole avec le lait et la crème fraîche.

Dans un saladier mélanger les jaunes avec 15 g de sucre, la maïzena ( ou la farine ) et verser dessus le mélange de la casserole en remuant.

Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer en mélangeant continuellement comme pour une crème pâtissière. Cuire 1 mn à ébullition toujours en remuant avec une cuillère en bois, ajouter la gélatine égouttée, bien mélanger et reverser dans un saladier.

Sur un plateau recouvert de film étirable, poser les cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre.

Monter les blancs en neige très ferme et incorporer le reste de sucre ( 35 g ). Ajouter les blancs à la préparation du saladier en deux fois. La première fois en mettant un tiers des blancs et en mélangeant sans trop de précaution et mettre les 2/3 restants en soulevant délicatement la masse.

Remplir à moitié les cercles avec cette mousse, émietter des brisures de marrons glacés et remettre le reste de mousse. Egaliser avec une spatule..

Mettre au frais quelques heures.

Préparer la crème anglaise en blanchissant les jaunes avec le sucre et en versant dessus en mélangeant, le lait bouillant dans lequel vous aurez mis le sucre vanillé ou les graines de la gousse de vanille. Reverser dans la casserole votre mélange et faire chauffer sans bouillir à la nappe. Vous devez sentir avec la cuillère que le mélange épaissit. Si par malheur vous faites bouillir votre crème anglaise vous pouvez la rattraper en la mixant. Réserver au frais jusqu'au service.

Pour le service, en vous aidant du papier film, mettre les cercles sur les assiettes. Saupoudrer le dessus des mousses de sucre, et caraméliser avec un chalumeau. Retirer alors les cercles et décorer avec un marron glacé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>