



CREME DE MASCARPONE AUX MARRONS

ingrédients pour 6 personnes :

150 grs de crème de marrons vanillée, 5 cl de rhum ou de cognac, 250 grs de mascarpone, 50 grs de crème fraîche liquide entière, 1 feuille de gélatine, 2 expresso

Faire ramollir la feuille de gélatine à l'eau froide. La diluer dans les cafés chauds et laisser refroidir un peu.

Mélanger la crème de marrons avec l'alcool choisi pour la détendre un peu. La répartir dans 6 coupelles.

Dans un saladier étroit, préalablement passé au congélateur quelques minutes, mélanger au batteur électrique ou au fouet le mascarpone et la crème, battre jusqu'à consistance de chantilly. Répartir cette chantilly sur le dessus de la crème de marrons et lisser la surface avec une cuillère trempée dans l'eau chaude. Mettre quelques minutes au réfrigérateur.

Lorsque les expresso sont refroidis, répartir un peu de café sur la surface de chaque crème et réserver au réfrigérateur quelques heures avant de déguster. On peut décorer de brisures de marrons glacés.

Remarque : On peut remplacer l'alcool par un peu de crème fraîche pour détendre la crème de marrons. Si vous n'aimez pas le café, faire fondre dans une casserole quelques cuillères de marmelade d'oranges, filtrer à travers une petite passoire pour récupérer la pulpe et le zeste et verser la gelée recueillie à la surface des crèmes.