

MARRONNADE



Pour 8 personnes

Ingédients :

18 biscuits à la cuillère.

Rhum et sucre de canne

1 blanc d'œuf

350 g de crème de marron

100 g de chocolat

150 g de crème fraîche épaisse

250 g de mascarpone

Monter le blanc d'œuf en neige. Mélanger avec la crème de marron. Fouetter à nouveau.

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau et de la crème fraîche

Monter la crème fraîche en chantilly. Ajouter le mascarpone et fouetter à nouveau.

Tremper les biscuits dans le rhum et le sucre de canne

Monter la préparation dans un plat en verre transparent.

1 couche de 9 biscuits

1 couche de crème de marron

1 couche de chocolat

1 couche de chantilly /mascarpone

Renouveler une seconde fois.

Mettre au réfrigérateur quelques heures.