



# Mousse aux châtaignes d'Annot et chantilly vanillée mascarpone



4 personnes ⌚ 35 minutes

## INGREDIENTS

## RECETTE

### Mousse aux châtaignes

- 250 g châtaignes au naturel
- 30 cl crème fleurette
- 80 g crème fraîche épaisse
- 30 cl lait
- 80 g sucre
- 100 g chocolat à teneur en cacao

### Chantilly vanillée

- 100 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche liquide à 35% de matière grasse
- 30 g de sucre glace
- 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre

1. Mettez la crème fleurette au congélateur. Faites cuire les châtaignes dans le lait avec le sucre pendant 20 min. Passez-les au presse-purée, mélangez bien.
2. Montez la crème fleurette en crème fouettée, incorporez-la à la purée de châtaignes, réservez au frais.
3. Faites fondre doucement le chocolat avec 1 cuil. à soupe d'eau, éteignez le feu, ajoutez la crème épaisse.
4. Placez la crème fraîche et le mascarpone dans un saladier ou dans le bol de votre robot pâtissier. Laissez au moins 1h au réfrigérateur avec le fouet. Battez doucement la crème et le mascarpone avec un fouet électrique (ou un robot pâtissier) pour les mélanger puis fouettez énergiquement. Quand le mélange commence à s'épaissir, ajoutez le sucre puis la vanille. Continuez à battre pour bien monter la crème en chantilly.
5. Servez la mousse de châtaignes froide avec la chantilly et la ganache au chocolat tiède.

Bonne dégustation.

