



COUPE CHOCO-MARRON

Pour 4 personnes

Ingrédients :

220g Purée de marron
4 cs lait
1 cs kirsch
100 g chocolat noir (70%)
2.5 dl crème entière
1 cc sucre de glace

Recette :

1. Lisser la purée de marron avec le lait et le kirsch. Mettre dans une poche sans douille, couper la pointe, dresser le mélange dans les coupes, réserver au frais
2. Faire fondre le chocolat à bain marie
3. Ajouter 6 cs de crème et une cs d'eau, lisser. Répartir la moitié sur la masse aux marrons. Laisser refroidir le reste.
4. Fouetter le reste de crème en chantilly, incorporer le sucre de glace et le chocolat refroidi.
5. Mettre cette masse dans une poche à douille cannelée (11 mm diamètre). Dresser sur le chocolat. Réserver 2 heures à couvert au frigo.
6. Sortir du réfrigérateur env. 10 min avant de servir, décorer de chocolat en poudre et éventuellement d'une étoile en chocolat.

Novembre 2009 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger