



CROQUANTS DE CHOCOLAT A LA CREME DE MARRON EN MILLEFEUILLES

Pour 6 personnes

- 250 g de chocolat noir à forte teneur en cacao
- 200 g de crème de marron
- 100 g de brisures de marrons glacés
- 2 c.à s. de whisky
- 20 cl de crème liquide

Recette :

1. Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-les fondre dans une terrine au bain-marie. Remuez pour obtenir une pâte lisse. Laissez tiédir.
2. Dessinez 18 cercles de 7cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Posez-la sur une surface plane bien froide. Au pinceau, badigeonnez les ronds de chocolat fondu à peine chaud (30°C.). Passez une deuxième couche de chocolat, laissez refroidir, puis décollez délicatement les ronds.
3. Montez la crème liquide très froide en chantilly. Détendez la crème de marron avec le whisky et incorporez délicatement la chantilly. Versez dans une poche à douille cannulée.
4. Montez les croquants à la façon d'un millefeuille : placez un rond de chocolat sur une assiette, recouvrez de crème, puis d'un troisième rond de chocolat et décorez d'une rosace de crème.
5. Agrémentez-les de brisures de marrons et d'un peu de crème mêlée au chocolat fondu.

Novembre 2006, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – P.A. Duc – Michel Blanc