

## MOUSSE DE MARRONS



VOTRE PRIMEUR GRAND FRAIS  
sélectionne  
cette semaine

## LE MARRON



6 personnes



Préparation : 20 min.  
Cuisson : 30 min.  
Repos : 4 heures



Difficulté : \*

### LE MARCHÉ

- 400 g de marrons
- 120 g de sucre en poudre
- 15 cl d'eau
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de fleur de sel
- 20 cl de crème liquide (pour 250 g de crème de marrons)

### DESSERT

## MOUSSE DE MARRONS

1. Fendez la tête des marrons en faisant une croix à l'aide d'un couteau bien aiguisé, puis faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante une dizaine de minutes.
2. Égouttez-les puis décortiquez-les. Une fois décortiqués, faites-les bouillir à nouveau une vingtaine de minutes et égouttez-les.
3. Pendant ce temps, versez l'eau, le sucre et les grains de vanille dans une petite casserole, portez à ébullition puis laissez cuire une dizaine de minutes afin que le sirop épaississe.
4. Mixez les marrons, ajoutez le sirop et la fleur de sel puis poursuivez le mixage quelques secondes afin d'obtenir une crème bien lisse. Laissez refroidir complètement. *Vous pouvez vous arrêter à cette étape pour déguster une crème de marrons.*
5. Fouettez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème de marrons. Répartissez dans 6 petits pots et laissez prendre au frais pendant 4 heures.

PLUS DE RECETTES SUR [GRANDFRAIS.COM](http://GRANDFRAIS.COM)

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - [www.studiobasillic.com](http://www.studiobasillic.com).

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé Imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.