



MOUSSE DE MARRONS ET DE BOLETS

30 MIN.
DE PRÉP.

2 H 30 MIN.
EN TOUT

486 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien, Sans gluten | Lipides: 27 g, Glucides: 54 g, Protéines: 4 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Chantilly de bolets

2 dl de crème entière
3 cc de bolets séchés hachés menu

Mousse

50 g de chocolat noir haché menu
½ dl de crème entière
220 g de purée de marrons décongelée
½ cs de kirsch

Topping

1 cs de sucre
100 g de raisins noirs coupés en deux
50 g de meringues hachée grossièrement

Ustensiles

Pour 4 verres d'env. 1 ½ dl chacun

VOICI COMMENT FAIRE

Chantilly de bolets

Mélanger la crème avec les bolets, couvrir et mettre au frais env. 2 h. Filtrer la crème et réserver les bolets. Monter la crème en chantilly ferme.

Mousse

Mettre le chocolat et la crème dans un récipient à parois fines et le faire fondre au bain-marie en veillant à ce que le récipient ne touche pas l'eau. Lisser le chocolat une fois fondu. Mélanger la purée de marrons et le kirsch. Ajouter 2 cs de sauce au chocolat puis incorporer délicatement la chantilly. Verser la crème obtenue dans une poche à douille non cannelée (env. 15 mm de Ø). Répartir la mousse dans les verres.

Topping

Mélanger le sucre avec les bolets réservés et les faire caraméliser dans une poêle en remuant constamment. Répartir les raisins, la meringue et les bolets sur la mousse. Arroser avec le reste de sauce au chocolat.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/16682/