

Tartelettes aux myrtilles et mousse de marron

Pour 4 personnes

250g de [pâte sablée](#)

200g de myrtilles sauvages (poids égoutté si vous prenez des myrtilles au sirop)

2 cuil à soupe de sucre

300g de crème de marron

150g de crème fleurette

1.5 Feuilles de gélatine

Mousse à la crème de marron: Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites légèrement chauffer la crème de marron avant d'y incorporez la gélatine essorée. Montez la crème en chantilly. Incorporez 1/3 de la chantilly à la crème de marron pour la détendre puis délicatement le reste de la chantilly. Laissez prendre au frigo pendant 2 heures.

Préparez la pâte sablée: [ici](#) puis foncez-la dans des moules ou des cercles à tartelettes. Piquez la pâte et laissez-la reposer au frigo le temps de préchauffer le four à 200°C. Faites cuire la pâte à blanc à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir les fonds de tarte.

Compotée de myrtille: Mélangez les myrtilles et le sucre dans une casserole et faites les cuire pendant 10 minutes à feu moyen, laissez refroidir avant de garnir les fond de tarte avec cette compotée.

Recouvrez la garniture aux myrtilles de mousse à la crème de marron à l'aide d'une poche à douille et réservez au frais jusqu'au moment de servir.