

Terrine aux marrons



Pour 6 personnes :

- 400 g de crème de marrons
- 6 marrons glacés (facultatif)
- 100 g de chocolat pâtissier
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de sucre glace
- 60 g de noisettes en poudre
- 50 g de beurre

Réchauffer la crème de marrons sur feu doux.

Faire fondre le beurre, casser le chocolat en morceaux, les mettre au bain-marie.

Mélanger à la purée de marron : le chocolat fondu, 70 g de sucre glace. Fouetter la crème fraîche avec 30 g de sucre.

Ajouter les noisettes à la crème fouettée.

Chemiser un moule à cake de film sulfurisé.

Superposer les couches de marrons au chocolat et de crème à la noisette.

Réserver au frais 12 heures. Démouler la préparation et décorer de marrons glacés.

NB : Pour un plus joli résultat, vous pouvez la présenter en verrines. C'est plus simple que de démouler la terrine.