Millefeuille de chocolat à la crème de marrons

Ingrédients pour 6 convives :

- 250g de chocolat noir à 70%
- 200g de crème de marrons
- 20cl de crème fleurette
- 3 cuillères à soupe de whisky
- et quelques brisures de marrons glacés.

En cuisine :

1. Commencer par faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Pendant ce temps, dessiner à l'aide d'un compas 18 cercles de 7 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Poser ces disques sur une surface plane bien froide. L'idéal est d'avoir une plaque de marbre. Il s'agit de faciliter la prise du chocolat !
3. Lorsque le chocolat est complètement fondu, le laisser refroidir (environ à 30°C), puis l'étaler à l'aide d'un pinceau sur les feuilles de papier sulfurisé. Faire deux passages.
4. Pendant que les disques durcissent, montez la crème liquide bien froide en chantilly. Pour mettre toutes les chances de votre côté, mettez votre récipient (en inox de préférence) au congélateur un peu auparavant.
5. Mélanger la crème de marrons avec les cuillères de whisky, puis incorporer délicatement la crème chantilly.
6. Lorsque les disques ont bien pris, décoller délicatement la feuille de papier sulfurisé.
7. Verser la crème aux marrons dans une poche à douille cannelée.
8. Réaliser le montage comme sur la photo : 1 disque, de la crème de marrons, 1 disque de la crème de marrons, et finir avec un dernier disque. Décorer avec des brisures de marrons glacés, faire des petits traits de chocolat sur l'assiette et, le top de top, si vous avez, vous pouvez terminer par quelques paillettes d'or alimentaire ou des fragments de feuilles d'or !

Ça sent beau dans la cuisine

http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr