



Ingrédients

17 biscuits à la cuillère
10 marrons glacés
100 g de sucre en poudre
250 g de crème de marrons
30 cl de crème liquide entière
2 blancs d'œufs
2 c à s de rhum, 2 c à s de sucre glace
1 c à café rase de vanille en poudre
4 feuilles de gélatine

Fruits pour la décoration :

2 kiwis
1 belle grappe de raisons
5 clémentines
ananas
125 g de groseilles
1 poire

CHARLOTTE AUX MARRONS

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Chauffer 50 g de crème de marrons dans une casserole. Stopper le feu et y faire fondre la gélatine essorée en remuant.

Chauffer le sucre en poudre dans une casserole avec 20 cl d'eau, faire frémir pendant 5 minutes, retirer du feu et ajouter le rhum - Mélanger et laisser refroidir le sirop.

Verser le reste de crème de marrons dans un saladier, ajouter la gélatine fondue, bien mélanger.

Monter en chantilly la crème liquide, en ajoutant le sucre glace et la poudre de vanille en pluie à la fin.

Monter les blancs en neige.

Mélanger la préparation aux marrons à la crème fouettée. Ajouter les blancs en neige

Couper en petits morceaux 6 marrons glacés et ajouter au mélange.

Couper une extrémité des biscuits et les tremper côté plat dans le sirop refroidi - Alignez-les debout dans le moule à charlotte, côté bombé contre la paroi, mettre des morceaux de biscuits trempés dans le fond du moule - Verser délicatement la mousse - Fermer le moule avec le reste des biscuits trempés.

Couvrir le dessus du moule de film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Juste avant de servir, démouler la charlotte puis disposer les fruits et le reste de marrons glacés entiers sur le dessus. Saupoudrer de sucre glace.

Didier et Pierre Pradeau
Les Caprices du Gourmet
20 rue Adrien-Dubouché
Facebook : [Les Caprices du Gourmet](#)