

MOUSSE DE CHÂTAIGNES SUR BISCUIT CROQUANT AU SPÉCULOOS



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre de ferme salé	125 g
Spéculoos	350 g
crème fraîche fouettable	40 cl
Blancs d'oeufs bio	2
Châtaignes	600 g (Pour obtenir environ 400g de châtaignes décortiquées)
Sucre de canne bio	110 g
lait entier bio	120 ml

Préparation

1. Faites chauffer une grande casserole d'eau et préchauffez votre four à 180°C.

2. Préparez le biscuit au spéculoos : mixez les spéculoos en poudre et mélangez-les au beurre ramolli. Disposez le mélange obtenu sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et aplatissez le biscuit avec le plat de la main ou le dos d'une cuillère en bois. Cuire 10 min à 180°C, laissez refroidir et mettre au réfrigérateur 1h.

3. Préparez la purée de châtaigne : Faire une incision sur le dessus des châtaignes et les plonger 10 min dans l'eau bouillante. Retirer les châtaignes du feu et les plonger dans l'eau froide. Enlevez l'enveloppe des châtaignes. Mettez les châtaignes dans une casserole avec le lait et le sucre et cuire environ 15 min sur feu doux jusqu'à pouvoir réduire la préparation en purée. Mixez le tout en une purée et laissez refroidir (Vous pouvez laisser des morceaux plus grossiers de châtaigne si vous le souhaitez).

4. Montez la crème fraîche bien froide en chantilly ferme.

5. Montez les blancs d'œuf en neige

6. Mélangez la chantilly avec la purée de châtaigne puis incorporez les blancs d'œuf

7. Émiettez le biscuit au spéculoos en morceaux et déposer une petite quantité au fond des verrines.
Remplissez les verrines de mousse à la châtaigne et garnissez les verrines avec le biscuit au spéculoos émiété.
