Truffons à la châtaigne   
  
[**<< Retour**](javascript:history.back()) **Type de plat**: dessert  
**Saison**: automne/hiver  
**Temps de préparation**: 40 min la veille; 10 min le jour même  
**Temps de cuisson**:   
**Pour**: 6 personnes  
**Produits**:  
  
- 430 g de crème de marron Clément Faugier   
- 230 g de chocolat noir amer à 70 % de cacao environ   
- 100 g de beurre   
- 6 sablés shortbreads Duchy Originals   
- 6 marrons glacés   
- 1 pot de marmelade d’oranges avec zestes   
- 2 oranges   
- 30 cl de crème liquide   
- 2 cuil. à soupe de cognac ou de whisky. Ustensiles   
- 6 cercles à entremets de 7 cm de diamètre   
**Instructions :**  
  
La veille   
Faites fondre au bain-marie 150 g de chocolat coupé en petits morceaux avec 75 g de beurre. Mélangez et ajoutez à la crème de marron. Mélangez à nouveau. Fouettez la crème en chantilly ferme et incorporez-la délicatement à la première préparation.   
Quand le mélange est homogène, répartissez-le dans les six cercles à pâtisserie posés dans un grand moule à tarte. Lissez la surface à la spatule métallique et réservez au froid.   
Au bout de quelques heures, faites fondre au bain-marie le chocolat restant coupé en petits morceaux avec le reste de beurre. Mélangez et, lorsque la préparation est lisse et coulante, retirez la casserole du feu. Versez ce glaçage en couche fine sur les truffons à la châtaigne, en le lissant à la spatule métallique. Remettez au frais jusqu’au lendemain.   
Pelez une orange à vif et découpez la chair en rondelles, puis en petits quartiers. Pressez la moitié de l’autre orange. Faites fondre 6 cuil. à soupe de marmelade d’oranges sur feu doux, ajoutez les quartiers d’orange et 2 cuil à soupe de jus d’oranges. Portez à ébullition, puis versez le cognac ou le whisky et retirez du feu. Laissez refroidir et mettez au frais jusqu’au lendemain.   
Le jour même   
Soulevez les truffons à l’aide d’une spatule (sans les sortir de leur cercle) et posez chacun sur un sablé shortbread.   
Chauffez le pourtour des cercles avec un sèche-cheveux (ou avec la flamme d’un petit chalumeau de cuisine) jusqu’à pouvoir faire glisser facilement les cercles vers le haut pour démouler les truffons. Déposez chaque truffon sur une assiette et chapeautez-les d’un marron glacé. Servez la sauce à l’orange en accompagnement.

**En savoir plus:**  
**Le marché**  
  
Crème de marron Clément Faugier, boîte de 500 g en grandes surfaces.   
Marrons glacés Equador, E. Leclerc Marque Repère, coffret de 200 g.  
Les sablés shortbreads bio Duchy Originals ont la saveur, la consistance et le diamètre impeccables pour cette recette, dans les magasins Lafayette Gourmet. Autres points de vente au 01 45 27 66 66.   
A défaut, vous pouvez les remplacer par d’autres sablés (Traou-Mad, galettes de Pont-Aven…).