# [Mousse marrons, crème vanille rhum](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332858/3799986111/mousse_marrons_creme_vanille_rhum.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse marrons, crème vanille rhum](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332858/3799986111/mousse_marrons_creme_vanille_rhum.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 60 mn  **Repos :** 60 mn |   **Pour 6 personnes :**   4 jaunes d'oeufs   75 g de sucre   1 cuillère à soupe de rhum brun (ou whisky)   40 cl de crème liquide   1 cuillère à soupe de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide   100 g de crème de marrons   100 g de crème fouettée en "chantilly"   Brisures de marrons glacés   Noisettes torréfiées   Sucre glace, décor chocolat   Sucre pour caramélisation   Sauce chocolat :   10 cl de crème fraîche + 50 g de chocolat au lait | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     [Blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) les jaunes avec le sucre, mélanger à la crème fraîche, rhum et [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Les répartir dans des verrines et cuire environ 1 heure à 100°C. Il faut obtenir une crème de consistance moelleuse. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml). |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Mélanger délicatement la crème de marrons avec les brisures de marrons glacés, puis ajouter délicatement la crème "chantilly" non sucrée. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml). |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Répartir un peu de sucre sur les crèmes brulées et les caraméliser (facultatif). |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) à la poche la mousse de marrons sur la crème brûlée au rhum. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Verser un peu de sauce chocolat sur la mousse de marrons. |  |  |  | | --- | --- | |  |  6     Décorer avec les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) concassées, un peu de sucre glace et une feuille en chocolat. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Servir rapidement pour ne pas faire fondre le caramel (dans le cas où l'on choisit cette option). | |
| |  | | --- | |  | |