# [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  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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). |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |