



Tiramisu aux marrons glacés et coupe aux marrons

Tiramisu aux marrons (pour 4 personnes)

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- ½ l de crème fraîche
- 100gr de mascarpone
- 200gr de crème de marron
- 12 marrons glacés
- 50gr de sucre vanillé
- 2dl de Drambuie
- 100g Sucre fin
- 50g d'amandes effilées

1/ Dans une casserole, faites chauffer le sucre jusqu'à coloration caramel. Mélangez délicatement, puis ajoutez petit à petit le Drambuie, et l'eau ensuite. Laissez refroidir à température ambiante.

2/ Montez la crème liquide bien froide en chantilly avec le sucre vanillé, ajoutez la crème de marron et le mascarpone à la fin. Réservez ensuite au frais.

3/ Versez le sucre dans une poêle et le laissez colorer à l'état de caramel, puis incorporez les amandes effilées.

4/ Versez la nougatine sur un papier sulfurisé, couvrez-la d'une autre feuille de papier. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez ensuite la nougatine entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laissez refroidir.

5/ Trempez les biscuits à la cuillère dans le caramel au Drambuie, puis les disposez au fond d'un ravier. Ajoutez par-dessus un peu de crème et des éclats de marrons glacés.

6/ Renouvelez l'opération avec des biscuits imbibés dans le sirop, de la crème et terminez avec des éclats de marrons glacés. Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

7/Au moment de servir, cassez la nougatine et répartissez-la sur le tiramisu.



Coupe aux marrons (pour 4 personnes)

- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'oeufs
- 50g de sucre
- 100g de crème fraîche
- 300g de crème de marrons
- 100g de chocolat
- 2 c à s de lait
- 100g de crème chantilly

1/ Préparez une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'oeufs, la vanille et le sucre.

Laissez-la refroidir. Incorporez-y la crème fraîche, la crème de marrons.

2/ Battez le mélange au fouet pour le rendre mousseux, puis versez cette préparation dans un saladier et faites congeler.

3/ Pendant ce temps, faites fondre à feu très doux le chocolat dans 3 cuillerées de lait. Laissez refroidir cette sauce épaisse.

4/ Battez la crème en chantilly, on peut y ajouter quelques gouttes de liqueur de châtaignes.

5/ Au moment de servir, formez quenelles de glace, nappez-les de sauce au chocolat et garnissez de chantilly.