



Bavarois aux marrons glacés

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Si vous aimez ce fruit. Je vous conseille ce dessert. Attention ! car à la première cuillère, vous deviendrez addictive des marrons.

INGRÉDIENTS :

- 150 g de marrons glacés + 20 g pour la décoration
- 175 g de purée de marron sucrée
- 50 g de chocolat noir 70 %
- 75 g de sucre en poudre
- 150 g de lait demi-écrémé
- 300 g de crème liquide entière
- 4 feuilles de gélatine

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Verser dans un récipient de **l'eau froide et la gélatine**. La laisser se ramollir et gonfler d'eau. Verser le lait dans une casserole avec le sucre en poudre. Faire fondre celui-ci à feu doux en mélangeant, puis retirer du feu. **Ajouter le chocolat** noir concassé ou en **pistole**. Presser la gélatine entre vos doigts “ *un moment sensuel* ” et la mettre dans la casserole.

Mélanger à la spatule. Ajouter la purée de marron. Mélanger toujours avec votre cuillère en bois ou une spatule jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Mettre votre préparation au réfrigérateur quelques minutes. Pendant ce temps, **monter la crème liquide** au batteur **sans la rendre trop ferme**. Sortir la préparation du réfrigérateur, il faut qu'elle soit entre 25 à 30 °C. Ajouter la crème fouettée et **mélanger délicatement à la spatule**. Ajouter quelques brisures de marrons glacés si vous n'avez pas tout mangé.

Car moi et les marrons glacés, c'est vraiment une vraie histoire d'amour. **Verser toute la préparation dans le moule**. Lisser la surface et laisser au réfrigérateur pendant 8 heures. Pour le démoulage, mettre votre bavarois dans un plat rond et décercler en chauffant très légèrement votre cercle inox à l'aide d'un chalumeau ou en passant une lame d'un couteau. **Parsemer de copeaux de chocolat et de brisures de marron sur le dessus**.

Les marrons sont des fruits très riches en calories. Rempli de glucides, les marrons vous apporteront des fibres essentielles à notre organisme. Votre transit intestinal sera comblé. Ce fruit se marie très bien en plats salés ou sucrés. On peut la retrouver en farine et dans la fabrication de pains spéciaux.