

Charlotte de Noël aux marrons confits



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 5 mn

Se congèle parfaitement et peut être préparée plusieurs jours à l'avance.

Ingrédients

- 300 g de crème de marrons
- brisures de marrons - confits ou glacés
- 75 g de chocolat noir
- 16 biscuits à la cuillère
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 100 g de sucre - cristal
- 250 g de crème fraîche - liquide
- 5 cuillères à soupe de rhum brun
- 100 g d'eau

Préparation

- 1 Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille liquide. À chaud, incorporez 2 cuillères à soupe de rhum. Chemisez un moule de film alimentaire, trempez la partie plate de chaque biscuit dans le sirop et chemisez-en le moule.
- 2 Mettez la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Foisonnez la crème fraîche.
- 3 Dans une casserole, mettez environ 50 g de crème de marrons, tiédisez-la, ajoutez les feuilles de gélatine ramollies, bien fondre à chaud sans bouillir.
- 4 Hors du feu, versez le rhum, puis le restant de crème de marrons. Incorporez ensuite la crème foisonnée délicatement.
- 5 Mettez des morceaux de biscuits trempés dans le fond du moule, puis dressez un peu de crème aux marrons dans le moule à l'aide d'une cuillère.
- 6 Incorporez ensuite des brisures de marrons et répétez l'opération jusqu'à environ 1 centimètre du bord du moule.
- 7 Fermez le moule avec le reste des biscuits trempés. Rabattez l'excédent de film alimentaire sur la charlotte, posez une assiette dessus et entreposez au congélateur environ 2 heures.
- 8 Faites fondre du chocolat au bain-marie, versez-le sur une plaque de cuisson, mettez la plaque au réfrigérateur pour que le chocolat cristallise, puis raclez-le pour faire des copeaux, à l'aide d'une spatule.
- 9 Pour terminer, sortez la charlotte, démoulez-la doucement sur une assiette de présentation, disposez les copeaux sur la charlotte, saupoudrez d'un soupçon de sucre glace et posez sur le dessus un marron glacé.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

▫ Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

