

Dessert de fêtes : biscuits moelleux au chocolat et chantilly aux marrons

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour les biscuits moelleux au chocolat

- 60 g de chocolat noir à pâtisser + 40 g en pépites,
- 5 g de beurre salé,
- 1 œuf,
- 20 g de sucre vanillé,
- 10 g de farine,
- 0,25 c. à c. de levure chimique,

Pour la chantilly aux marrons

- 150 ml de crème fleurette,
- 150 ml de crème de marrons,
- 1 c. à c. de fixateur de chantilly (en option).

Pour le dressage

- 2 ou 3 petites meringues décoratives,
- 30 g de chocolat noir et/ou blanc en copeaux,
- 30 g de pralin en grains,
- Brisures de marrons glacés.

Préparation : 30 min. Cuisson : 13 min.

Avant de commencer, verser la crème fleurette et la crème de marrons dans le récipient qui servira à monter la chantilly, et placer le tout au freezer ou au congélateur, afin de faciliter la prise.

La base : biscuits moelleux au chocolat

Hacher le chocolat (60 g) et le faire fondre avec le beurre au bain-marie.

Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).

Dans un bol résistant à la chaleur, fouetter quelques instants l'œuf entier avec le sucre vanillé. Poser le bol sur la casserole d'eau à peine frémissante et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que l'appareil devienne pâle, épais et mousseux et qu'il soit tiède au toucher. Verser ce mélange dans le bol contenant le chocolat fondu encore tiède et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer alors la farine, la levure et les pépites de chocolat. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Déposer 1 c. à s. d'appareil par biscuit sur une plaque de cuisson, en veillant à laisser suffisamment d'espace entre eux (4 à 5 cm). On doit obtenir environ 6 ou 7 cookies de 6 cm de diamètre. Enfourner pour 12 à 14 minutes. Laisser refroidir.

La chantilly aux marrons

Fouetter au batteur le mélange de crème fleurette et de crème de marron. Lorsque la chantilly commence à monter, ajouter éventuellement la poudre fixatrice, et battre encore jusqu'à obtenir une mousse ferme. Attention à ne pas la tourner en beurre ! Réserver au réfrigérateur.

Le dressage

Placer 6 petits cercles à pâtisserie (Ø 6 cm) sur les assiettes de service. Déposer un biscuit au fond de chacun, en rognant les bords au couteau si nécessaire. Répartir ensuite la chantilly avec une poche à douille ou à la cuillère. Disposer enfin au sommet des brisures de marrons glacés, des copeaux de chocolat noir/blanc, des éclats de pralin et des miettes de meringue.

Réserver au frais, et ôter délicatement les cercles juste avant de servir.