



MOUSSE BEURRE DE CHÂTAIGNES ET CHOCOLAT

AUTRES RECETTES DISPONIBLES SUR
PELLICANO.CA



MOUSSE BEURRE DE CHÂTAIGNES ET CHOCOLAT

POUR 8 PERSONNES

200 g de beurre non salé • 360 g de chocolat noir ou 360 g de chocolat au lait • 360 g de Beurre de châtaigne des Cévennes • 6 blancs d'œufs

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie à feu doux.
2. Dans un grand bol, mélanger le beurre de châtaignes au mélange de chocolat + beurre, et laisser refroidir un peu.
3. Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
4. Incorporer les blancs en neige délicatement en pliant à la spatule, au mélange de chocolat.
5. Verser dans de jolie verrines et placer le tout au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

POUR SERVIR

- Saupoudrez la surface des verrines avec un peu de cacao. Déguster tel quel, ou servir avec votre accompagnement préféré (biscuits sablés, petits fruits, ou poires pochées dans votre alcool préféré).
- Vous pouvez également alterner une rangée de mousse au chocolat/châtaignes, avec une rangée de Châtaignes des Cévennes Nature, émincées et légèrement rôties au four, pour un délicieux complément.

VARIANTE RAFRAÎCHISSANTE

Cette préparation peut également se déguster congelée, pour un délicieux dessert glacé.

LE BEURRE DE CHÂTAIGNES DES CÉVENNES

UN DÉLICE AUX MULTIPLES UTILISATIONS

Essayez-le sur des rôties, avec du yaourt nature, de la crème glacée, en assemblage avec du gâteau aux épices ou aux fruits, mélangé à de la crème fouettée, fouetté avec du fromage à la crème ou du ricotta, de la crème anglaise, dans les ganaches, comme base de saveur de granité ou de sorbet, ou même dans votre recette de Tiramisu !