

Charlotte à la crème de marrons

Ingrédients pour une charlotte aux marrons de 3 à 4 parts :

- 1 boîte de biscuits à la cuillère (20 biscuits environs)
- 4 c/s de crème de marrons (vanillée pour ma part)
- 4 c/s de mascarpone soit environ 100 g
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- un peu de lait tiède (vous pouvez le mélanger à un bouchon de sirop de châtaigne)

Recette :

Dans une jatte, mettez la crème de marrons et le mascarpone puis incorporez les 3 jaunes d'œufs et fouettez pour obtenir un mélange crémeux et homogène. Recouvrez votre moule à Charlotte (ou même une casserole !) de film alimentaire et déposez au fond une première couche de biscuits légèrement imbibés de lait nature (éventuellement plus un peu de Cointreau) ou au sirop de châtaigne. Recouvrez les parois et le fond du moule de biscuits imbibés.

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel puis incorporez-les à la crème de marron au mascarpone, délicatement et à la spatule en bois, mélangez de bas en haut.

Étalez une première couche de crème dans le moule, sur la première couche de biscuits, et ajoutez une seconde couche de biscuits imbibés au-dessus. Ajoutez le reste de crème de marrons montée et une dernière couche de biscuits imbibés. Déposez une soucoupe lourde dessus afin de tasser un peu la charlotte et laissez-la reposer au frigo quelques heures, une nuit serait l'idéal !

