



MAKIS A LA MOUSSE DE MARRONS CHOCOLATE AU COEUR DE POIRE RÔTIE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn (5+5)

Pour une quinzaine de makis:

4 crêpes (faites avec la recette maison)

150 g de crème de marrons

150 g de crème fleurette

20 g de chocolat en pistoles ou râpé

10 cl de lait

2 feuilles de gélatine

2 poires (abate ou conférence)

2 pincées de sucre

La mousse de châtaignes :

Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, mettre la crème de marrons et le lait, chauffer doucement en remuant pour avoir une crème plus fluide. Couper le feu et incorporer la gélatine essorée. Bien mélanger pour la faire dissoudre. Verser le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Laisser tiédir pendant une quinzaine de minutes en plongeant le fond de la casserole dans de l'eau froide.

Quand la crème est froide mais pas encore prise, au batteur, monter la crème en chantilly bien ferme. Incorporer l'appareil marrons-chocolat petit à petit à la crème montée et réserver au frais.

Les poires:

Pendant le refroidissement de la crème, éplucher les poires et les détailler en gros bâtonnets. Les faire revenir sans matières grasses dans une poêle avec les 2 pincées de sucre, puis les laisser cuire doucement pendant quelques minutes. Laisser refroidir.

Finition:

Lorsque la crème est prise, déposer 2 grosses cuillerées à soupe sur une moitié de chaque crêpe avant de les rouler sur elles-mêmes en donnant une forme de cylindres réguliers.

Placer ces rouleaux une trentaine de minutes au congélateur puis les découper avec une lame fine pour avoir des cylindres bien nets. Introduisez 1 (ou 2) morceau(x) de poire.

Servir les makis posés verticalement sur l'assiette.