Publié le mercredi 02 janvier 2008

Charlotte aux marrons glacés

Les marrons sont pour moi ce qu'est le chocolat pour la majorité des gens.
J'adore les marrons.
Salé, sucré.
En mousse, marrons glacés, en entermets, en crème de marrons sur mes tartines le matin, …

Pour le repas de Noël, j'ai donc décidé de préparer un dessert :
*- où le **marron serait à l'honneur***
*- **simple et rapide à réaliser** (j'estime qu'avec toute la préparation à gérer durant cette période, c'est toujours ca de gagner)*
*- **léger et frais**… Je suppose que la majorité des gens préfère finir un repas important par un met dans ce genre, plutôt qu'un met se rapprochant d'un kouign aman…).*

En revanche, ce dessert fait parti des desserts qui sont délicieux en bouche, mais affreusement pas esthétiques à présenter…
Je vous accorde que pour un dessert de fête, c'est moyen…
A réaliser en famille donc :)

Et la source de cette recette est née de mon imagination, tout simplement.

Ingrédients : (pour un plat à charlottes de Tupperware – de 4 à 6 personnes)

- des boudoirs (prévoir plutôt plus que pas assez…)
- 500 gr de fromage blanc 0% (ou 5 pots de 100 gr de fromage blanc 0%)
- 5 pots de MaronSui's (ce sont des pots de mousse sucrée de marrons. Vous les trouverez au rayon yaourts de votre supermarché)
- 150 à 200 gr de brisures de marrons glacés
- 1 c à s d'extrait de vanille liquide

Un règle simple pour cette recette, si vous augmentez les doses : il faut respecter la **proportion en pots.**
Elle doit être égale *(exemple : 5 pots de fromage blanc 0% pour 5 pots de MaronSui's).*
Attention : 1 pot de MaronSui's ne fait pas 100 gr !

Préparation :

1. Dans un grand saladier, versez le fromage blanc, et le MaronSui's.
   Mélangez délicatement avec une spatule *(mais surtout pas au batteur électrique : ca risquerait d'enlever la consistance mousseuse de la mousse, et de la rendre plus liquide).*
2. Ajoutez les brisures de marrons glacés. Mélangez.
3. Remplissez une petite coupelle d'eau, et versez-y l'extrait de vanille liquide. Mélangez.
   Les boudoirs et le moule à charlotte :

4. Prenez les boudoirs un par un, et trempez leur base dans le mélange d'eau vanillée durant 1 à 2 secondes *(surtout pas plus : on ne veut pas les noyer !).*
5. Commencez par garnir le fond du moule à charlotte.
   Pour adapter les boudoirs à la taille du fond, coupez-les avec un ciseau.
6. Disposez les boudoirs dans les incurvations prévues à cet effet dans le moule à charlotte *(s'ils sont trop longs, coupez-les avec un ciseau).*
7. Une fois que le moule à charlotte est rempli de boudoirs, versez la préparation fromage blanc 0% / mousse de marrons / marrons glacés dans le moule à charlotte.
8. Recouvrez d'une couche de boudoirs *(coupez toujours les boudoirs à l'aide d'un ciseau pour adapter leur taille).*
9. Fermez votre moule à charlotte avec : le couvercle approprié pour ceux qui ont un moule tupperware, et avec une assiette pour les autres.
   Laissez reposer au frigo durant environ 6 heures.

Le Chaudron Pastel © 2008
www.chaudronpastel.fr