



Mes bonnes recettes

Entremet de châtaignes et sauce au chocolat

Ingrédients :

- 800 g de châtaignes
- 75 cl de lait
- 7 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat amer
- 25 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron



Préparation : 30 mn - Cuisson : 1h30

Ebouillanter et peler les châtaignes

Les faire cuire (25 mn environ pour qu'elles soient fondantes) dans le lait avec

la gousse de vanille fendue en 2 et 4 cm de zeste de citron

Retirer la vanille et le zeste et mixer aussitôt les châtaignes avec le lait

Incorporer les œufs fouettés avec 100 g de sucre

Préchauffez le four à 150°C (Th 5)

Faire un caramel dans un moule à charlotte avec le reste de sucre, 3 cuil. à soupe d'eau et 1 cuil. à soupe de jus de citron. Inclinez le moule pour napper les parois.

Y verser la préparation aux châtaignes

Faire cuire au four au bain-marie pendant 1 h. Laisser refroidir l'entremet, puis le démouler

Casser le chocolat en morceaux. Le faire fondre au bain-marie et ajouter la crème

Servir cette sauce chaude avec l'entremet froid

Pour 6 personnes

Conseil : La sauce au chocolat peut être aromatisée avec un peu de liqueur d'orange

Bon appétit!