

Distillerie du Centre
Dessert



Mousse de châtaignes chaude



Par Marc GUIBERT
Restaurant LE GRAND HOTEL
9 avenue Pierre Semard
19200 USSEL

Progression

Mettre une vingtaine de châtaignes épluchées cuites (ou en boîte au naturel avec un peu de jus de la boîte) dans un quart de litre de lait, ajouter 50 g de sucre et monter à ébullition pendant 5 minutes.

Egoutter les châtaignes et les passer au tamis. Délayer avec un peu de lait pour obtenir un appareil lisse.

Incorporer deux jaunes d'œufs.

Battre trois blancs d'œufs en neige.

Beurrer et chemiser au sucre huit ramequins.

Incorporer délicatement les blancs dans l'appareil de châtaigne et répartir cet appareil dans les huit ramequins.

Cuire au bain marie (180°) pendant une vingtaine de minutes.

En fin de cuisson, préparer le sabayon.

Blanchir trois jaunes d'œufs et même volume de sucre en poudre dans une casserole inox.

Mouiller avec 10 cl de liqueur de Châtaignes et 10 cl de Bergerac blanc sec puis fouetter sur feu doux jusqu'à épaississement.

Répartir le sabayon dans des assiettes à dessert chaudes, démouler les mousses et les servir rapidement.