

Crème de Marrons sur Biscuit au Rhum

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| - BISCUITS SABLÉS | 2 (Spritz) |
| - RHUM | 4 c à café (Brun) |
| - CRÈME DE MARRONS | 4-6 c à soupe (DE-562) |
| - CRÈME FRAICHE | 200 ml |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 1/2 c à soupe |
| - AMANDES EFFILÉES | 1/3 c à soupe |
| - CHOCOLAT FONDANT | 10g |

Recette:

- Faites griller à sec les amandes effilées.
- Concassez (ou râpez) le chocolat.
- Ecrasez les sablés au mortier.
- Répartissez les biscuits concassés dans des verrines.
- Ajoutez le Rhum dans chacune d'elles.
- Ajoutez ensuite une couche de crème de marrons.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly épaisse avec le sucre glace.
- Remplissez les verrines avec la chantilly et surmontez d'un mélange d'amandes grillées et râpures de chocolat.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

