



Les idées Gourmandes...

CHARLOTTE AU MARRON ET WISKY

Pour 12 gourmands

Ingrédients : 30 biscuits à la cuillère GROBOST
15 cl de lait
50 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
1 feuille de gélatine
3 cuillères à soupe de whisky
200 g de crème de marron
20 cl de crème liquide
20 g de sucre glace

Pour le sirop : 1 verre à moutarde d'eau
60 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de whisky

Pour le décor : 1 sachet de graines de praline
Sucre glace

- **Faites** un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, laissez refroidir et versez le whisky.
- Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Faites chauffer le lait.
- **Mélangez** les jaunes, le sucre et 1 cuillère à soupe de whisky puis versez le lait sur cette préparation.
- Faites chauffer de nouveau sur feu très doux tout en remuant au fouet.
- **Essorez** la gélatine et incorporez-la à la crème encore chaude.
- **Mélangez** la crème de marron, avec le reste du whisky, à la crème ci-dessus et laissez refroidir.
- **Montez** la crème liquide très froide en chantilly dans un bol glacé et l'incorporer au reste.
- Tapissez le fond et les côtés d'un moule assez haut de film étirable en le laissant généreusement dépasser (pour faciliter le démoulage !).
- Garnissez le tour et le fond du moule de biscuits à la cuillère **très légèrement imbibés de sirop** en prenant soin de disposer le sucre glace des biscuits vers l'extérieure, votre charlotte sera plus jolie.
- Déposez une couche de crème, puis une couche de biscuits **très légèrement imbibés de sirop**. **Renouvelez** l'opération et finissez par une couche de biscuits.
- **Placez** au réfrigérateur pendant 6 heures (ou 2 heures au congélateur).
- Démoulez en retournant le moule sur un plat puis décorez de sucre glace et de graines de praline.