

Crème de mascarpone et marrons craquants

Pour 8 cuillères

- 125 g de mascarpone
- 50 g de chocolat noir
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de sucre semoule
- 15 marrons entiers au naturel
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- huile d'arachide
-



Faire fondre le chocolat 2 min au four à micro-ondes avec 1 c. à café d'huile d'arachide.

Plonger 8 marrons dans le chocolat fondu, les déposer sur une assiette recouverte de film plastique et réserver au réfrigérateur.

Mettre le jaune d'œuf et le sucre dans un saladier et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le mascarpone, l'extrait de vanille et le reste des marrons en les cassant en brisure. Mélanger délicatement.

Déposer la crème dans les cuillères et déposer un marron chocolaté sur chacune.