

# BOUCHÉES MARRONS GLACÉS



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 À 60 MIN.



DIFFICULTÉ  
MOYEN



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour environ 22 bouchées

- Mini-savarins -
  - 1 œuf
  - 30 g sucre
  - 20 g farine
  - 17 g féculé
  - ¼ sachet levure chimique
  - vanille liquide
- Garniture -
  - 15 marrons glacés (11 + 4 en morceaux)
  - 35 cl crème fleurette ENTIERE (~350 g)
  - 40 g sucre
  - 1 sachet sucre vanillé
- 1 sachet chantifix (cremfix/fixe chantilly)
- Punch biscuit -
  - eau, whisky
- Décoration (en option) -
  - sucré pailleté doré



## À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊

## BISCUITS MINI-SAVARINS (LA VEILLE OU 2H30 AVANT)

Versez le sucre dans le saladier avec le jaune d'œuf, et battez énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la féculé, la levure chimique et un peu de vanille liquide. Mélangez. Montez le blanc d'œuf en neige. Ajoutez à la première préparation délicatement en soulevant bien la masse.

Préchauffez le four à 180°C. Versez la préparation dans un moule à mini-savarins (Ø4cm). Attention, ne remplissez pas complètement, ça gonfle à la cuisson !! Enfournez en position haute pendant 8 minutes. Laissez refroidir complètement, puis démoulez. Arrosez les biscuits avec un mélange 2 cuillères à soupe d'eau et une cuillère à soupe de whisky. Laissez imbiber à température ambiante.

## CHANTILLY (1 H AVANT DE PASSER À TABLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Conservez 11 marrons glacés entiers (½ pour chaque bouchée) puis cassez les 4 restants en morceaux. Prenez un fond de biscuit mini-savarin. Posez une brisure de marron glacé dans le trou central. Couvrez d'une rosette de chantilly maison à l'aide de la poche à douille. Déposez un demi marron glacé sur le dessus (*coupez-le horizontalement pour que ce soit plus joli 😊*), en appuyant légèrement pour qu'il tienne bien dans la chantilly. Décorez de sucre pailleté doré si vous en avez. Dès que toutes les bouchées sont prêtes, mettez le plat au frigo jusqu'au moment de servir ! Sortez-les juste pour dégustation 🍷😊



## CONSERVATION

Faites attention de ne pas laisser les bouchées trop longtemps à T° ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer. Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊