

## **MOUSSE DE CHÂTAIGNES OU DE POMMES DE TERRE**

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

4 feuilles de gélatine  
400 g de crème liquide  
200 g de lait concentré non sucré  
70 g de beurre fondu  
250 g de confitures de châtaignes ou de pommes de terre

### **Ustensiles :**

Un ramequin  
Un cul de poule  
Une casserole moyenne  
Une Maryse  
Un fouet  
Un batteur  
Poche à douille  
Douille de 12 mm de Ø

Mettre à ramollir 4 feuilles de gélatine dans un ramequin contenant de l'eau froide. Dans un cul de poule, fouetter les 400 g de crème liquide pour obtenir une crème fouettée bien ferme. La réserver au frais.

Dans une casserole moyenne, porter à ébullition le lait concentré et le beurre, puis retirer du feu. Ajouter à cette préparation les feuilles de gélatine et bien mélanger le tout à l'aide du fouet à main inox ou de la Maryse. Ajouter les 250 g de confiture de châtaignes (*ou de pommes de terre*), bien homogénéiser la masse et laisser refroidir. Quand la préparation commence à prendre, incorporer délicatement la crème fouettée. Mettre cette mousse de châtaignes (*ou de pommes de terre*) dans la poche à douille et réserver au frais dans un saladier en attendant son utilisation, par exemple, pour la recette de "l'Ondulé".