



VERRINES DE MARRONS A L'ESPUMA DE MORILLES



Pour une douzaine de verrines :

La moitié d'un paquet de marrons sous vide

¼ l de lait

20 cl de crème fleurette (5+15)

20 g de morilles séchées

1 càc d'huile de truffes

Sel et poivre

Éventuellement quelques lamelles de truffes par verrine

Mettre les marrons dans un casserole et les couvrir de lait, faire cuire doucement pour qu'ils soient un peu plus tendres. Ajouter les 5 cl de crème, mixer, saler et poivrer. Il faut obtenir une consistance de purée légèrement fluide. Si votre crème de marrons est trop épaisse, rajouter un peu de lait et rectifier à nouveau l'assaisonnement. Couler environ 1 cm ½ au fond de chaque verrine.

Mixer finement les morilles sèches. Réserver. Batre les 15 cl de crème restantes en chantilly, incorporer le poudre de morilles à la fin, saler, poivrer et ajouter l'huile de truffes. Mettre cet espuma au dessus de le crème de marrons et recouvrir éventuellement de 2 ou 3 lamelles de truffe.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au service et n'oubliez pas quand vous mangez de plonger la cuillère jusqu'au fond pour avoir les 2 saveurs ensemble.