

Pavé aux châtaignes

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de châtaignes; 2 dl de lait; 100 g de beurre; 100 g de chocolat en poudre ou râpé; 100 g de sucre glacé; 20 g de sucre vanillé; 5 cl de kirsch (ou de rhum blanc, selon préférence); 2 dl de crème.

Fendez le côté bombé des châtaignes, puis plongez-les pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante; épluchez-les.

Mettez les châtaignes épluchées dans une casserole. Couvrez-les d'eau et achevez la cuisson pendant 15 minutes. Egouttez-les et réduisez-les en purée fine au passe-vite. Assouplissez la pâte en ajoutant une tasse de lait chaud. Versez le beurre liquide et le chocolat et tamisez les deux sortes de sucre. Travaillez le mélange afin d'obtenir une homogénéité parfaite. Parfumez avec l'alcool de votre choix.

Tapissez ensuite un moule à cake avec un papier légèrement huilé. Versez-y la pâte de châtaignes, tassez bien et mettez au réfrigérateur pendant quelques heures.

Au moment de servir, retournez le pavé sur un plat. Coupez en tranches et garnissez de crème Chantilly et, éventuellement, de quelques marrons glacés.