

Le pavé de marrons au chocolat

Pour 4 à 6 personnes
(à préparer la veille)

400 g de purée de marrons; 150 g de chocolat; 125 g de beurre de cuisine; des petits-beurre; 40 g de crème fraîche; 2 jaunes d'œufs; 50 g de sucre fin cristallisé; 5 cuillerées à café de kirsch.

1. Dans une terrine travailler les jaunes d'œufs avec le sucre fin afin d'obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite le chocolat qui aura été fondu à petit feu dans un peu d'eau. Malaxer le beurre afin qu'il devienne mou et l'ajouter au mélange. Puis mettre dans l'ensemble la crème de marrons. Terminer avec la crème fraîche et le kirsch. Disposer des petits-beurre dans un moule à cake, au fond et de côté.

2. Verser une couche de mélange de crème, puis remettre une couche de biscuits, une couche de crème, etc. Terminer par les biscuits. Tasser l'ensemble et mettre au frais au moins pendant 12 heures. Démouler le lendemain. Servir tel quel, ou nappé de crème Chantilly, c'est bon mais riche.