



Petits nids aux marrons et au café, garnis de crème au mascarpone

Temps total:
2 h 30

Plat :
Dessert

Portions:
10 pièces

Ingrédients:

Pâte:

550 g de farine semi-blanche
7 g de levure sèche
3 c. à s. de sucre cristallisé
80 g de beurre fondu
250 ml de lait tiède
1 c. à s. de pâte de vanille
2 œufs
100 ml de crème à fouetter (33 %)
une pincée de sel

Pour la décoration:
chocolat noir

Garniture:

70 g de beurre mou
400 g de purée de marrons (en bloc)
1 espresso (env. 40 ml)
une pincée de sel

Crème:

250 g de mascarpone
80 ml de crème à fouetter (33 %)
2 c. à s. de sucre glace
1 c. à s. de pâte de vanille

Préparation:

1.

Sortez la purée de châtaignes du congélateur la veille au soir et laissez-la décongeler au réfrigérateur. Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel dans un bol. Ajoutez le lait, le beurre, les œufs et la pâte de vanille, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et légèrement collante. Travaillez brièvement la pâte sur un plan de travail, mettez-la dans un saladier, couvrez-la et laissez-la lever pendant environ 1 heure.

3.

Préchauffez le four à 190 °C, faites chauffer la crème et versez-la sur les nids avant de les enfourner. Faites-les cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2.

Pendant ce temps, préparez la garniture : mélangez la purée de châtaignes, le beurre, l'espresso et une pincée de sel jusqu'à obtenir une préparation homogène. Étalez la pâte levée en un rectangle, tartinez-la de garniture, roulez-la puis coupez-la en 10 morceaux. Disposez les morceaux dans un plat beurré, couvrez et laissez lever encore 30 minutes.

4.

Mélangez le mascarpone, la crème, le sucre glace et la pâte de vanille jusqu'à obtenir une crème homogène. Laissez refroidir les nids pendant 10 à 15 minutes, puis nappez-les de crème et saupoudrez-les de chocolat noir haché.