

Roulés de crêpes et mousse de marron

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 120 g de sucre
- 350 g de crème liquide
- 300 g de crème de marron
- 3 feuilles de gélatine
- 50 g de poudre d'amande

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Creuser un puit et y déposer les jaunes d'oeufs. Mélanger puis incorporer progressivement le lait.

Etape 2

Verser une louche de pâte puis faire cuire jusqu'à ce que le centre de la crêpe soit ferme.

Etape 3

Préparer la mousse de marron: faire tremper la gélatine 10 minutes dans le bol d'eau froide. L'essorer puis la faire fondre à feu doux avec deux cuillères à soupe de crème de marron.

Etape 4

Dans un saladier, battre la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Etape 5

Dans un saladier, déposer le reste de crème de marron puis ajouter la crème fouettée et la gélatine. Mélanger puis mettre au frais 1 heure minimum.

Etape 6

Sur une assiette, poser une crêpe, y étaler la mousse de marron puis parsemer de poudre d'amande. Rouler la crêpe puis la maintenir avec une pique en bois.