

Buche Marron chocolat sans cuisson



Ingrédients

- Marron 600 gr
- Chocolat 200 gr
- Sucre 150 gr
- Sucre vanillé
- Beurre 100 gr
- Lait 5 cl
- 30 gr d'écorce d'orange

Préparation :

1. Faire la purée de châtaignes (presse purée grille fine) y ajouter le lait et les écorces d'orange.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain - marie y ajouter le sucre vanillé.
3. L'incorporer à la purée de marron. Le mélange doit rester ferme.
4. Mouler dans un moule à cake chemisé d'un film alimentaire.
5. Faire prendre au réfrigérateur, et faire un nappage et décorer.

Recette nappage au chocolat :

Ingrédients : Chocolat 100 gr et Crème liquide 100 gr.

1. Faire fondre le chocolat, ajouter 1 c a s d'eau, retirer du feu et ajouter immédiatement la crème.
2. Remuer jusqu'à avoir une crème bien lisse. On peut remettre la préparation quelques secondes sur le feu tout en remuant.

Verser le glaçage sur la buche.