 **Mousses glacées aux marrons**

 **Pour 12 petites mousses**

**- 330 g de crème de marrons vanillée**
**- 330 ml de crème liquide**
**- 4 blancs d'œufs**
**- 65 g de sucre**
**- 65 g d'eau**
**- 3 càs de Rhum**
**- Décor à volonté : ananas confit, marron glacé...)**

**Empreintes à muffins en silicone**

Mettre le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition pendant 4 minutes.
Monter les blancs d'œufs en neige molle.
Incorporer le sirop bouillant et continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes et brillants.
Fouetter la crème liquide bien froide en chantilly (consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)").
Mélanger la crème de marrons avec le rhum.
Incorporer délicatement à la spatule, les œufs en neige et la crème fouettée.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Placer au congélateur pendant au-moins 4 heures.
Démouler les mousses aux marrons dix minutes avant de servir et décorer d'un marron glacé ou de brisures.
J'ai versé sur le dessus un filet de sirop des [**marrons glacés**](http://croquantfondantgourmand.com/marrons-glaces/).
Vous pouvez aussi décorer de quelques dés d'ananas confits qui se marient très bien avec la saveur du marron.