 **Mousses glacées aux marrons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/12/Mousse-glac%C3%A9e-aux-marrons-DSCN1178_30739.jpg) **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.