 **Mini verrines chocolat-marron**

 **Pour 12 Mini verrines**

**Ganache chocolat :**
**- 100 g de** [**chocolat noir**](https://recettes.de/chocolat-noir)
**- 80 g de crème liquide**
**Mousse chocolat blanc :**
**- 140 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 260 g (80 g + 180 g) de crème fleurette**
**- 120 g de brisures de** [**marrons glacés**](https://recettes.de/marrons-glaces)
**Mousse marron :**
**- 100 g de** [**crème de marron**](https://recettes.de/creme-de-marrons)
**- 150 g de crème fleurette
-** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**

**12 mini verrines**

 **La ganache au chocolat :**Mettre dans un bol le [chocolat](https://recettes.de/chocolat) et la crème et porter à ébullition (quelques secondes au MO).
Bien mélanger pour obtenir une crème lisse.
Répartir la ganache dans les verrines et mettre au frais.

**La mousse au chocolat blanc :**

Faire fondre le chocolat dans 80 g de crème et bien mélanger.
Monter le reste de crème en chantilly, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Mélanger délicatement à la spatule la crème et le chocolat.
Répartir la moitié de la mousse dans les verrines avec une poche à douille, c'est plus pratique.
Mettre au centre les brisures de marrons glacés et couvrir avec le reste de la mousse.
Mettre au réfrigérateur le temps que la mousse prenne (30 minutes pour moi).

**La mousse au marron :**Mélanger la crème de marron et la crème fleurette bien froides dans un saladier. Monter en chantilly.
Répartir la mousse dans les verrines et mettre au frais.
Lorsque la mousse est bien ferme, saupoudrer d'un voile de cacao.
Garder au frais jusqu'au service.