

**Millefeuille de chocolat et mousse à la châtaigne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/millefeuille-de-chocolat-et-mousse-a-la-chataigne-p1200902-r.jpg) **Pour décorer l'assiette :  
- Quelques** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)  
- [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)  
- [**marrons glacés**](https://recettes.de/marrons-glaces)  
- [**meringues**](https://recettes.de/meringues)  
**- Feuilles de menthe ou de verveine fraîches**

**Les disques de chocolat :  
- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **de couverture à 65% de cacao**

**2 feuilles de papier cuisson**  
**1 emporte pièce de 8 cm de Ø**

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites séquences de 30 secondes en puissance maxi.  
Remuer entre chaque séquences et arrêter dès que les 3/4 du chocolat sont fondus.  
Bien mélanger, verser sur une feuille de papier cuisson et étaler à la spatule.  
Couvrir avec la seconde feuille de papier et passer le rouleau à pâtisserie pour obtenir une couche fine de chocolat.  
Laisser refroidir et figer le chocolat mais sans qu'il soit complètement dur.  
Retirer la feuille de papier du dessus et prédécouper 16 disques à l'aide de l'emporte-pièces.  
Poser la feuille sur une plaque, couvrir et mettre au frais pendant 1 heure.

### ****La mousse de châtaignes : - 1 feuille de**** [gélatine](https://recettes.de/gelatine) ****(2g)**** ****- 250 g de**** [crème fleurette](https://recettes.de/creme-fraiche) ****très froide**** ****- 250 g de**** [crème de châtaigne](https://recettes.de/creme-de-marrons) ****- 12 framboises****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Réserver 2 cuillerées à soupe de crème dans une tasse.  
Monter le reste en chantilly "[**texture** **mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Ajouter la crème de châtaigne et fouetter pour obtenir une mousse ferme.  
Faire chauffer la crème réservée et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger cette crème avec la [mousse](https://recettes.de/mousses) à la châtaigne, délicatement à la spatule.  
Mettre au frais pendant 1 h 30.

### ****Le Millefeuille :**** Mettre la mousse dans une poche à douille Détacher délicatement les disques de chocolat. Poser un disque de chocolat sur l'assiette. Déposer une boule de mousse et y introduire une framboise. Recommencer encore 2 fois et terminer par un disque de chocolat (il y a donc 4 disques et 3 boules de mousse). Décorer l'assiette à l'envie avec des framboises, des brisures de marrons glacés et de meringue. Terminer par une petite touche de coulis et quelques feuilles de menthe ou de verveine.