**Le marronnier de Christophe Felder**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/le-marronnier-de-christophe-felder-20211128_142320-copy-r.jpg)**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Le sirop rhum-vanille :  
- 70 g d'eau**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1 càc de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser frémir quelques minutes.  
Retirer du feu, incorporer le rhum et la vanille.  
Laisser refroidir.

**Le biscuit au chocolat :  
- 4 jaunes d'œufs (≅ 70 g)**  
**- 4 blancs d'œufs (≅ 135 g)**  
**- 90 g de sucre en poudre**  
**- 90 g de farine**  
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Tamiser ensemble la farine et le cacao.  
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.  
Incorporer les jaunes d'œufs en mélangeant doucement.  
Ajouter le mélange farine-cacao et mélanger délicatement.  
Verser la pâte sur la plaque. Enfourner pour 12 minutes. Laisser refroidir.

**La mousse aux marrons :**

**- 6 g de gélatine (3feuilles)**  
**- 250 g de** [**crème de marron**](https://recettes.de/creme-de-marrons) **+ 25 g d'eau**  
**- 3 jaunes d'œufs  
- 20 g d'eau  + 35 g de sucre en poudre**  
**- 15 ml de rhum**  
**- 275 g de crème fleurette très froide**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mélanger la crème de marron avec l'eau pour la rendre plus fluide.  
Porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop un peu épais (115°C).  
Fouetter les œufs pour les blanchir légèrement.  
Verser le sirop bouillant toujours en fouettant.  
Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement de la masse.  
Monter la crème très froide, texture "mousse à raser".  
Faire chauffer le rhum et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec la crème de marron puis ajouter les jaunes d'œufs refroidis.  
Mélanger délicatement cette préparation avec la crème fouettée.

**Le montage :**

**- 100 g de crème de marron**

**1 cadre de 17 cm x 24 fermé par du papier film et tapissé de rhodoïd**  
  
Découper 2 rectangles à l'aide du cadre.  
Déposer un des biscuits dans le fond du cadre.  
[**Puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit au pinceau avec le sirop préparé.  
Étaler la crème de marron sur le biscuit à l'aide d'une spatule.  
Verser la moitié de la mousse aux marrons.  
Poser le second biscuit et le [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.  
Verser la mousse restante et égaliser le dessus à la spatule.  
Réserver l'entremets au congélateur pour le laisser durcir.  
(il pourra y rester plusieurs jours sans problème).  
La veille de la dégustation, déposer le gâteau sur le plat de service  
et le laisser dégeler au réfrigérateur.  
Décorer de copeaux de chocolat.