

MOELLEUX À LA COURGE ET ESPUMA DE MARRONS

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- Pour le moelleux
- 150 g de sucre roux
- 80 g de sucre glace
- 150 g de beurre pommade
- 350 g de courge râpée
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 180 g de farine
- 3 c.à.s. de maïzena
- 1 c.à.s. de bicarbonate de soude
- 1 filet de sirop de canne à sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pte de couteau de safran
- Pour l'espuma
- 3 dl de crème épaisse
- 50 g de sucre roux
- 100 g de marrons cuits

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une terrine, mélanger les sucres, la maïzena, le beurre pommade.

Ajouter la courge, mélanger à nouveau puis ajouter les oeufs, le bicarbonate, la farine, le sirop de canne, une pincée de sel et une pointe de couteau de safran. Mixer le tout afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Verser l'appareil dans des moules à muffins en silicone. Enfourner 12 minutes et laisser refroidir.

Verser la crème, le sucre et les marrons dans une casserole. Porter à ébullition, mixer et laisser refroidir.

Au moment de servir, verser le mélange dans un siphon et garnir un petit bol de mousse pour accompagner les moelleux.

