

Pavé Marrons/chocolat de Mamie

Ingrédients :

- 1 - 500g de crème de marrons
- 2 - 2 jaunes d'œuf (3 s'ils sont petits) + blancs
- 3 - 150g de chocolat noir
- 4 - 125g de beurre (j'en mets un peu moins)
- 5 - rhum
- 6 - 1 paquet de thé brun (48 biscuits)

A - mélanger crème de marrons et jaune d'œuf

B - faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger

C - mélanger A et B

D - monter les blancs en neige et les incorporer doucement à la préparation.

E - mélanger 2 cuillères à soupe de rhum dans un bol d'eau

F - dans un plat mettre une couche de la préparation (chocolat/marrons) puis une couche de biscuits trempés dans le mélange rhum/eau. Recouvrir d'une couche de préparation puis une couche de biscuits, puis préparation puis.....terminer par une couche de chocolat.

Les biscuits doivent être juste trempés dans le mélange rhum/eau, sans insister

Mettre au frigo

A faire la veille c'est meilleur !