

# **Le TURINOI**

DESSERT bluffant et facile

**Proportions pour un moule à cake 26 cm (environ 8 personnes)**

**Ingrédients** : purée de marrons 1kg ; beurre 200 g ; sucre en poudre 200g ; chocolat noir dessert 200g.

Faire fondre le chocolat en morceaux dans un saladier au-dessus d'un bain marie.

Faire tiédir la purée de marrons avec le beurre et le sucre dans une casserole.

Ajouter le chocolat fondu, mélanger.

Passer le mélange au mixer jusqu'à obtenir une pâte très lisse.

Remplir un moule beurré avec la pâte tiède.

Couvrir d'un film et laisser reposer 12 heures au frais.

Démouler au moment de servir

**Conseils** : Choisir la purée plutôt que la crème qui est trop sucrée

**Vous trouverez la purée de marrons en boîtes (Clément Faugier) dans les grandes surfaces.**

**Vous pouvez servir ce dessert accompagné de crème Anglaise ou de crème chantilly.**

**A l'occasion des fêtes vous pourrez le décorer avec des perles argentées en sucre ou des grains de café en chocolat.**

**Bonne dégustation !**