**Mousse de marrons à la crème au chocolat**

**marrons précuits**
**liqueur de Baileys**
**sucre vanillé**
**chocolat noir**

**crème fraîche**
**café**
**sucre en poudre**
**cannelle en poudre**
**option : glace au chocolat**

Réchauffez les châtaignes pelées et précuites, réduisez-les en purée avec de la liqueur de Baileys et un sachet de sucre vanillé pour obtenir une masse lisse mais ferme. Déposez la préparation dans les récipients à glace.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec un peu de café chaud. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Fouettez la crème fraîche. Mélangez-la délicatement avec le chocolat pour obtenir une crème onctueuse.

Déposez la crème au chocolat sur la mousse de marrons. Choisissez maintenant si vous voulez ou non ajouter une boule de glace au chocolat et de la crème fouettée juste avant de servir.

Décorez avec des flocons de chocolat, du sucre glace, de la cannelle en poudre et une châtaigne émiettée.