

## Entremet d'automne aux myrtilles et marron confit



Biscuit Joconde  
crémeux myrtille  
mouseline de marron

crème de marron  
250g de pate de marron  
250 g de crème de marron  
3 feuilles de gélatine  
350g de crème fouettée  
Mélanger au batteur la pate et la crème de marron, incorporer la gélatine fondue,  
puis délicatement la crème fouettée  
assemblage des deux ingrédients dans un moule rectangulaire.