

Châtaignes au lait

- 500 g de châtaignes pelées et séchées,
- 1.5 l de lait
- 400 g de sucre
- 1 kg de chocolat
- 1.5 l de crème
- Oranges

Mettre les châtaignes pelées et séchées à cuire à feu doux dans le lait et 200 g de sucre jusqu'à évaporation complète du lait.

Faire une ganache.

Faire chauffer la crème, mettre le chocolat. Ajouter 20 cl d'eau une fois que le chocolat est brillant.

Napper les assiettes avec le coulis au chocolat et disposer 5 tranches d'oranges pelées à vif et dresser les châtaignes.