

## MOUSSE DI CASTAGNE

Sta mousse è proprio semplice e anche classica, latte, zucchero, amido di mais. Ho provato anche la versione vegana col latte vegetale ed era buona anche quella.

Si può servire in un bicchiere oppure negli stampini, ma la consistenza non è da budino è da mousse, quindi potrebbe deformarsi leggermente nell'estrarlo. Vale comunque il vecchio trucco di bagnare gli stampini e metterli in freezer prima di versarci il composto caldo.

Il sapore richiama molto i marron glacé.

6 cucchiaini abbondanti di castagne bollite, pelate, tritate  
2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo (del commercio equo-solidale per la precisione alce nero)  
250 ml di latte vaccino intero (ma si può usare qualunque tipo, anche vegetale)  
un pizzico di sale  
mezzo cucchiaino da caffè di vaniglia bio in polvere  
1 cucchiaino di amido di mais (maizena)

Ho mischiato tutti gli ingredienti, tranne la vaniglia, in un pentolino, portato al bollore, abbassato la fiamma e fatto cuocere fino ad addensare (bastano pochi minuti) ho aggiunto la vaniglia, mescolato, messo negli stampini e quando si è raffreddato messo in frigo.

Mettendo più amido si può arrivare ad una consistenza più da budino. Col latte animale tendo a non usarlo l'agar agar, ma ovviamente si può usare, stando attenti a metterne poco perchè quello solidifica anche l'acqua e qui il composto è già denso di suo per via delle castagne.

