

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MERVEILLEUX AU MARRON

Pour 12 personnes :

Meringues : (la veille) - (3 disques □ 28cm) - 6 blancs d'oeufs ~180g - 2càc maïzena - 150g sucre en poudre - 150g sucre glace - 1 gousse de vanille - Fouetter les blancs avec la pulpe de vanille en neige bien ferme. Ajouter les sucres, la maïzena et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant (~10 minutes). Préchauffer le four à 110°(th.3-4). Dessiner sur 3 feuilles de papier sulfurisé 3 disques de 28cm de diamètre. A l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, pocher en commençant par le centre. Enfourner 1h30, laisser refroidir dans le four.

Ganache montée au chocolat noir : (la veille) - 90g crème fleurette - 10g miel acacia - 130g chocolat noir Guanaja - 180g crème liquide fraîche entière - Porter à ébullition les 90g de crème avec le miel. Fondre le guanaja au M.O. par tranches de 30 secondes. Emulsionner en versant en 3X la crème/miel sur le chocolat. Laisser refroidir jusqu'à 40°. Verser les 180g de crème. Remuer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain dans une boîte hermétique.

Chantilly au marron : 650g crème liquide bien froide - 3càs mascarpone bombées bien froid- 360g crème de marron Sabaton - Fouetter la crème avec le mascarpone jusqu'à consistance ferme. Incorporer délicatement la crème de marron.

Montage : 5 marrons glacés - 100g chocolat noir - Poser un disque de meringue sur le plat de service. Répartir délicatement à l'aide d'une spatule métallique la ganache. Déposer le 2ème disque dessus délicatement. Répartir la moitié de la chantilly au marron. Couper en morceaux 4 marrons glacés, les placer dans la chantilly en les enfonçant. Poser à l'envers (côté plat vers vous) le 3ème disque de meringue. Répartir le reste de chantilly sur le dessus et le tour. Lisser. Râper à l'aide d'un économe le chocolat sur le dessus et le tour (pour ça râper le chocolat sur une assiette puis à l'aide des doigts plaquer sur le tour). Poser le dernier marron glacé au milieu. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Découper à l'aide d'un couteau-scie (autre conseil de Dame Vanille, merci!).