

Entremet Marron Clémentine



Ingrédients

Préparation : 40 minutes Cuisson : 1 heure Repos : une nuit

Biscuit cuillère

195g de **blancs d'œufs**
130g de **jaunes d'œufs**
160g de sucre
160g de farine
QS de sucre glace.

Mousse aux marrons

Crème anglaise
120g de lait
80g de crème
30g de sucre
2 jaunes d'œufs

Mousse aux marrons

120g de crème de marron
200g de crème anglaise
2 feuilles de gélatine
150g de crème liquide

Clémentine Curd

20 cl de jus de clémentine ou 4 clémentines
1 œuf
70 g de sucre
1 cuillère à soupe rase de maïzena (féculé de maïs)

Meringue suisse

60g de blanc d'œuf
100g de sucre

Garniture au marron

10g de beurre mou
100g de pâte de marron
45g de crème de marron

A vos marques !
Prêt ?
Pâtissez !

Déroulée de la recette

Pour une fois nous allons commencer par la fin et je vais vous donner l'ordre de vos préparations.
Commencer par le biscuit cuillère.
Continuer avec la confiture de clémentine.
Pendant que la confiture refroidi lancer la meringue.

Reprendre avec le biscuit et la confiture. Etaler la confiture sur le biscuit et découper des bandes de 2,5 mn. Et ensuite enrouler pour former un gros roulé de .
Réserver au congélateur.



Lancer la première partie de votre mousse au marron, la crème anglaise au marron. Et laisser refroidir.

Attention

Le montage ne se fera que lorsque le roulé sera congelé, la meringue cuite et refroidie et la crème anglaise aux marrons froide.

A ce moment-là, faites fondre la gélatine et l'ajouter dans la crème anglaise aux marron. Monter la crème entière et l'ajouter à la crème aux marron.

Maintenant place au montage.

Couler de la mouche dans un cercle a pâtisserie chemisé de rhodoïd.
Etaler un peu de crème de marron sur le roulé et le déposer dans la mousse.
Recouvrir de mousse et finir avec le disque de meringue.

Laisser prendre au congélateur pendant une nuit.
Vaporiser ensuite de glaçage velours. (Bombe achetée chez Alice délice)

Et finir par la décoration, en déposant de la crème de marron, quelques morceaux de clémentine, des pointes de meringues.

Maintenant place au déroulé de chaque élément.

Biscuit cuillère

Réchauffer le four à 190° chaleur tournante. Dans la cuve du batteur monter les blancs en les serrant avec 120g de sucre. Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'œufs avec 40g de sucre.

Jean Emmanuel & Co

Tamiser la farine. Incorporer à l'aide d'une maryse les jaunes d'œufs et la farine. Etaler deux plaques de biscuits.
Cuire 13 min

Clémentine curd

Prélever le zeste des clémentines et réserver.
Versez le jus de clémentine dans une casserole.
Ajoutez le sucre et la maïzena, mélangez bien et portez à ébullition.
Pendant ce temps, battez l'œuf dans un bol.
Versez la préparation à la clémentine sur l'œuf progressivement tout en remuant au fouet.
Remettez l'ensemble dans la casserole et poursuivez la cuisson à feu très doux sans cesser de remuer pour qu'il épaississe.
Retirez du feu lorsque le mélange a atteint la consistance voulue.
Ajouter les zestes et laissez refroidir avant utilisation ou bien mettez dans un pot à confiture et conservez au réfrigérateur.

Mousse aux marrons

Crème anglaise

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème.
Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Cuire à 80°

Mousse aux marrons

Ajouter la gélatine à la crème anglaise encore chaude. Ajouter la crème de marrons, et mixer pour lisser l'ensemble.
Placer au réfrigérateur.
Monter la crème en chantilly mousseuse et incorporer la préparation aux marrons.

Garniture au marron

Malaxer le beurre en pommade, puis ajouter la pâte de marron petit à petit tout en raclant bien les bords pour obtenir un mélange homogène.
Incorporer ensuite la crème de marrons au batteur.
Mettre dans une poche à douille muni d'une douille vermicelle.

Meringue suisse

Dans un cul de poule mélanger au bain marie, es blanc d'œuf et le sucre. Ne pas dépasser 60°. Il faut que le sucre soit complètement fondu.
Monter ensuite la meringue au batteur ou au robot.
Pocher ensuite un disque de 20cm.

Cuire à 90° pendant 2 heures



Bonne dégustation !!!