

Moulin de Buffiere

ENTREMET MARRON GLACÉ POIRES CARAMÉLISÉES

INGREDIENTS

Biscuit	Mousse marron glacé	Insert poire
Amandes caramélisées : 20g amandes émondées 60g de sucre en poudre 30g d'eau	4g de gélatine (3 feuilles) 170g crème fraîche liquide entière 270g de crème de marron Quelques marrons glacés 5g de rhum	1 poire Sirop de fleur de sureau ou autre sirop
80g de farine 90g de sucre en poudre 3 œufs		250g de Purée de poire 5g de gélatine

LA VEILLE

1/ PRÉPARATION DE L'INSERT POIRE :

- Epluchez la poire et coupez-la en petits morceaux
- Chauffez du sirop de fleur de sureau ou un autre sirop de sucre dans une poêle
- Ajoutez les morceaux de poire et faites les caraméliser
- Réservez

- Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- Faites chauffer la purée de poire
- Y ajouter les feuilles de gélatine et faites les fondre
- Remplissez des moules demi sphère de cette préparation et ajoutez y des morceaux de poires caramélisées.
- Mettez au congélateur jusqu'au lendemain

LE JOUR MEME

2/ PRÉPARATION DU BISCUIT AUX AMANDES CARAMÉLISÉES :

Préchauffez le four à 180°

AMANDES CARAMÉLISÉES :

- Portez l'eau et le sucre à ébullition, laissez colorer
- Ajoutez les amandes et mélangez bien
- Versez sur une toile silicone, posez une 2^e toile silicone dessus et étalez au rouleau
- Laissez refroidir et concassez en petits morceaux (fin ou pas, selon votre goût)

BISCUITS :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Mélangez sucre et jaune d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez la farine tamisée et les amandes caramélisées
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation
- Étalez dans le moule plat et faites cuire à 180° pendant 12 minutes. Si le biscuit gonfle en cours de cuisson, mettez une toile silicone et une plaque dessus pour le maintenir plat
- Laissez refroidir

3/ PRÉPARATION DE LA MOUSSE MARRON GLACÉ

- Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- Fouettez la crème en chantilly

- Chauffez le rhum et ajoutez-y la gélatine. Une fois la gélatine complètement fondue versez sur la crème de marron et mélangez
- Ajoutez la crème montée en chantilly d'un seul coup et mélangez

4/ MONTAGE

- Remplissez votre moule de mousse aux marrons jusqu'à environ 1cm du bord de votre moule
- Sortez les inserts à la poire du congélateur et réunissez deux sphères ensemble pour former une boule et enfoncez cette boule dans la mousse
- Ajoutez quelques marron glacé dans la mousse
- Coupez votre biscuit à la dimension du moule et posez le sur la mousse pour bien fermer le moule
- Mettez au congélateur pendant une nuit

- Sortir l'entremet environ 4h avant de le déguster
- Vous pouvez le décorer à votre convenance

Vous trouverez toutes sortes de moules silicones ou autres ainsi que tous les produits de pâtisserie chez DECO RELIEF : <https://www.deco-relief.fr/>