

GLACE AUX MARRONS

200 g de crème fleurette à 30% de mg
200 g de lait
4 jaunes d'œuf
25 g de sucre
Une cuillère à soupe de vanille
Une cuillère à soupe de rhum
400 g de châtaigne déjà cuite et épluchées
5 feuilles de gélatine ou 10 grammes

200 gr de crème fleurette entière
100 gr de mascarpone

4 blanc d'œufs
150 g de sucre en poudre

DACQUOISE

- 20 gde farine
- 40 g de cacao en poudre
- 160 g d'amande en poudre
- 180 g de sucre glace Thermomix
- 6 blancs d'œufs
- 160 g de sucre.

COULIS AU CHOCOLAT :

- 100g de crème liquide
- 50g de chocolat noir
- ½ feuille de gélatine (1 gr)

Quelques marrons glacés pour la décoration

LA GLACE

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Mettre les jaunes d'œuf le lait le sucre la vanille et le rhum dans le bol programmer 8 minutes 80 degrés vitesse 3

Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la crème anglaise

Ajouter les châtaignes cuites et froides, mettre le gobelet doseur en place et programmer 30 secondes vitesse 8 pour obtenir une purée fine

réserver et laisser refroidir

Laver et refroidir le bol

Mettre les crèmes dans le bol avec les fouets monter la crème en chantilly

Incorporer la chantilly à la purée de marron si celle-ci est suffisamment refroidie (t° inférieure à 30°)

Laver parfaitement le bol des couteaux et surtout bien sécher

Mettre les blancs d'œuf le sucre avec le fouet dans le bol programmer 5 minutes 60 degrés



vitesse 3,5, déprogrammer la température 2 mn avant la fin
Vous devez obtenir une meringue bien dense Ajouter délicatement la meringue à la purée de marron
Verser la préparation dans un saladier et ranger au congélateur

FAIRE LA DACQUOISE

Préchauffer le four à 180°. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et poser un cercle à pâtisserie (18-20 cm ou utiliser un moule à charnière) Mettre la farine, le cacao les amandes en poudre et le sucre glace dans le bol et mixer 30 s/vit 5. Réserver, nettoyer et sécher le bol. Insérer le fouet. Monter les blancs d'œufs en neige 3 min/vit 3.5 en ajoutant le sucre en pluie par l'orifice du couvercle après 1 min de marche. Retirer le fouet incorporer les blancs en neige à la préparation farine-cacao à l'aide d'une maryse. Verser la pâte dans le cercle et enfourner 15 à 20 min. Laisser refroidir complètement avant démoulage

LE COULIS DE CHOCOLAT

Pour le coulis au chocolat, mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pendant au moins 10 mn

. Dans le bol du Thermomix, verser la crème liquide et le chocolat cassé en morceaux. Programmer 2 min 30, 50°, vit 2. Ajouter la gélatine bien essorée dans le bol et programmer 10 sec, vit 4. Laisser refroidir

MONTAGE

Démouler la glace sur la Dacquoise puis avec un couteau fin et affûté découper le tour à 1 cm de la glace (personnellement j'utilise mon cercle à pâtisserie comme emporte-pièce) Verser doucement le coulis au sommet du dôme de glace en veillant à ce qu'il coule de façon harmonieuse, il prendra très vite disposer en décor des marrons glacés, un peu beaucoup ... ou très très beaucoup, dessous ou et autour (selon votre degré de gourmandises ;-)

Remettre au congélateur et ranger au frigo au moins 30 mn avant dégustation