



Marions les marrons

avec **CONCEPT Fruits**



6 Fiche Recette Feuilletage salé caramélisé, mousse de marron, chantilly au rhum et feuilles de caramel



Préparation

-Mousse de marron

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide
- Portez le lait à ébullition.
- Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre
- Faire cuire avec le lait comme une crème anglaise (82° C)
- Ajouter la gélatine, versez sur la purée de marron et la crème de marron concept fruit.
- Incorporer le beurre ramolli et le rhum ambré.
- Laisser prendre un peu puis étaler sur une épaisseur de 8 mn, si possible à l'intérieur d'un cadre de 7 cm de large sur 32 cm de long
- Réservez au réfrigérateur

-Florentin

- Portez à ébullition le beurre, le glucose, le sucre et le sel.
- Versez les amandes hachées et la poudre de cacao
- Etendez l'appareil sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque
- Enfourez à 180° c pendant 13 à 15 mn
- Après refroidissement cassez en morceaux

-Feuilletage à la fleur de sel

- Etaler le feuilletage en bande épaisseur 7 mn.
- Saler à la fleur de sel
- Plier en trois donner un quart de tour étaler à nouveau des bandes de 7 cm de large sur une épaisseur de 5 mn
- Enfourez 20 mn à 180°. Recouvert d'une autre plaque (pour éviter que le feuilletage développe trop)
- Saupoudrer de sucre glace. Terminer la cuisson pendant 10 mn à 200°

-Sauce caramel

- Dans une casserole à fond épais (si possible en cuivre émaillé) faire fondre un fond de sucre, à belle coloration (ambré) rajouter une cuillère de sucre et mélanger avec une spatule en bois et ainsi de suite jusqu'à « épuisement » des -100 g de sucre.
- Rajouter en dehors du feu, en trois fois la crème préalablement réchauffée, incorporer le beurre, remettre à cuire une à deux minutes, ajouter l'eau.

-Chantilly au Rhum

- Monter la crème bien froide avec le sucre, incorporer le Rhum

-Montage du dessert

- Sur une assiette, peignez un carré de sauce caramel fondu avec un pinceau
- Découper un carré de feuillage
- Découper un carré légèrement plus petit de crème de marron
- Renouvelez l'opération en intercalant la chantilly au rhum et des morceaux de florentin
- Pour finir saupoudrez de sucre glace

Chef Eric ARNAUD

Adresse : Restaurant le bistrot du Châtelet
10, place de la liberté 42220 Bourg-Argental
Tél: 04-77-39-62-25

Lien Internet : www.wix.com/bistrotchatelet/restaurant-bourg-argental



Ingrédients



X6

Feuilletage à la fleur de sel :

- Rectangle de feuilletage du commerce
- 3 g de fleur de sel

Mousse de marron

- 4g de gélatine
- 200 g de lait
- 30 g de jaunes d'œuf (environ 2)
- 50 g de sucre
- 100 g de purée de marron concept fruit
- 100g de crème de marron vanillée concept fruit
- 20 g de rhum ambré
- 75 g de beurre ramolli

Il est préférable de préparer la mousse la veille et la conserver plaquée sous film au réfrigérateur

Sauce caramel

- 100g de sucre semoule
- 2 g de sel fin
- 60 g de crème liquide entière
- 40 g de beurre
- 15g d'eau

Chantilly au rhum

- 200g de crème liquide entière (32 % de matière grasse minimum)
- 15 g de sucre glace
- 5 g de rhum ambré

Feuille de caramel florentin

- 50 g de beurre
- 50g de glucose
- 50 de sucre semoule
- 1 g de fleur de sel
- 30 g d'amandes hachées
- 6 g de poudre de cacao peu sucré

Il est préférable de préparer le florentin la veille et le conserver à l'abri de l'humidité dans une boîte en fer

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com