



## Crème de marron, chantilly légère au café



100g de crème de marron, 100g de purée de marron, 1cs de bon rhum vieux. Pour la chantilly : 20cl de crème fleurette entière, 1cs de sucre, 1 expresso bien serré froid, 1cc de Nescafé. Pour la finition 1 expresso serré froid.

Travailler la purée de marron à la maryse pour l'assouplir, ajouter la crème de marron et le rhum, bien mélanger et passer au chinois. Répartir au fond des petits verres à l'aide d'une poche à douille sur environ 1cm1/2 d'épaisseur.

Monter la crème en chantilly avec le sucre. Mélanger le café liquide avec le café soluble, verser dans la crème fouettée et battre à nouveau pour obtenir une chantilly au café.

**La finition:** Verser l'équivalent d'1cc de café froid sur les crèmes de marron des verres, pocher la chantilly dessus, lisser le dessus à la spatule coudée pour avoir un aspect net et décorer selon votre inspiration.

Réserver au minimum 1 heure au frais avant la dégustation.

## Les spéculoos

100g de beurre, 100g de vergeoise brune, 30g de sucre semoule, 1 jaune d'oeuf, 1cs de lait, 200g de farine, 5g de cannelle - le double pour moi + 5g de gingembre en poudre - 1 pincée de fleur de sel, 5g de levure chimique.

Tamiser farine cannelle gingembre et levure, ajouter la fleur de sel. Sabler le beurre la vergeoise et le sucre, ajouter le jaune d'oeuf et le lait, mélanger délicatement.

Incorporer la farine aromatisée et travailler à la spatule en bois pour avoir une pâte lisse. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier guitare ou de papier film et laisser reposer au frais au minimum 1 heure. Chauffer le four à 180°. Etaler la pâte sur 3mm d'épaisseur et découper des formes à l'emporte pièce. Cuire 15 à 20mn sur silpat ou papier cuisson. Ces spéculoos se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.

La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

