

## **Boules de Noël chocolat, marron, myrtilles**

### **Ingrédients pour 6 pers:**

#### **Meringues suisses :**

65g de blancs d'œufs

125g de sucre glace

Fouettez le sucre glace et les blancs d'œufs au-dessus d'un bain-marie. Le mélange doit monter jusqu'à 50°. Une fois cette température atteinte, mettez le mélange dans votre bol de robot et continuez à battre pour raffermir et refroidir le tout. Tapissez des moules en demi-sphère de tailles différentes ( 7cm, 4 et 3 pour moi) de meringue et faites cuire environ 2 heures à 100°.

#### **Mousse de marron :**

250g de crème de marron vanillée

25cl de crème liquide

3g de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide

3 CS de lait

Délayez la gélatine essorée dans le lait chauffé. Ajoutez la crème de marron. Montez la crème liquide en chantilly et ajoutez la délicatement à la crème de marron.

Versez dans une poche à douille et remplissez vos pots. Mettez au frais au moins 3 heures avant dégustation.

#### **Compotée de myrtilles :**

200g de myrtilles surgelées

50g de sucre (à ajuster selon l'acidité de vos fruits)

20g de vitpris ou de pectine

Faites compoter le tout à feu moyen pendant environ 20 minutes et laissez refroidir.

#### **Mousse au chocolat :**

180g de chocolat à 55%

200g + 100g de crème liquide entière

Faites fondre le chocolat. Faites chauffer les 100g de crème liquide et ajoutez les au chocolat en 3 fois en mélangeant énergiquement entre chaque ajout. Montez les 200g de crème en chantilly mousseuse et ajoutez les délicatement. Versez dans un cadre tapissé de rhodoïd et faites prendre au congélateur.

#### **Biscuit aux marrons :**

150g de crème de marrons

50g de beurre

60g d'œufs entiers  
20g de jaunes d'œufs  
2g de levure chimique  
15g de farine T55  
5g de maïzena  
45g de blancs d'œuf  
7g de sucre  
quelques brisures de marrons glacés

Détendez la crème de marrons avec le beurre, ajoutez ensuite les œufs et les jaunes petit à petit, puis la farine mélangée avec la fécule et la poudre à lever. Dans le même temps, montez les blancs avec le sucre semoule. Mélangez ensuite les 2 appareils délicatement, puis dressez sur tapis cuisson. Saupoudrez de quelques brisures de marrons glacés. Faites cuire 15 minutes à 170°C. Réserver ensuite.

#### **Glaçage tendre chocolat :**

75g de chocolat à 60%  
125g de crème liquide  
30g de miel  
30g de beurre

Faites fondre le chocolat. Faites bouillir la crème avec le miel et ajoutez au chocolat fondu en 3 fois. Lorsque le mélange est entre 35 et 40° ajoutez le beurre. Mixez.

#### **Glaçage chocolat au lait :**

100g de sucre  
100g de glucose  
50g d'eau  
120g de chocolat au lait  
65g de lait concentré non sucré  
7g de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide

Faites un sirop à 102°C avec le sucre, le glucose et l'eau.  
Versez sur le chocolat, mélangez au fouet puis ajoutez le lait concentré et enfin la gélatine.  
Mixez au mixer plongeant en essayant de faire le moins de bulles possibles.

#### **Montage :**

Versez de la mousse de marron dans les demi-sphère ayant servi pour les meringues.  
Enfoncez une demi sphère de meringue dedans puis remplissez les demi-sphères de myrtilles. Faites congeler. Constituez les boules congelée en limant les surfaces si besoin.  
Conservez au congélateur.  
Découpez votre biscuit de la taille de votre mousse au chocolat congelée. Faites tiédir à 35° le glaçage tendre. Disposez votre mousse au chocolat congelée sur une grille et nappez de glaçage tendre. Laissez égoutter et disposez le sur le biscuit aux marrons. Réservez.  
Faites tiédir à 32° le glaçage au chocolat au lait et versez le sur vos boules. Disposez les boules sur votre gâteaux et décidez.