



## CROUSTILLANTS AUX MARRONS INSPIRE DE STEPHANE BURON



**Dacquoise aux noisettes** : 15g de farine, 45g de poudre de noisettes, 45g de sucre glace, 20g de sucre semoule + 5g de blancs d'œufs séchés - facultatif- , 2 blancs d'œufs à T° ambiante, limite tièdes.

Chauffer le four à 175°. Monter les blancs en neige - au bec d'oiseau - en ajoutant le sucre petit à petit pour les structurer. Ajouter délicatement à la maryse les poudres tamisées. Etaler cet appareil régulièrement à la spatule coudée dans un carré de 17x17cm posé sur un silpat. Cuire environ 12mn. Le biscuit doit rester moelleux. Le détailler en rectangles 4 x 6 cm à l'aide d'un emporte pièce.

**Croustillant feuilleté** : 80g de praliné, 50g de gavottes, 20g de Jivara. Fondre le chocolat au bain marie ajouter le praliné puis les gavottes. Dresser sur le biscuit, réserver au frais.

**Mousse de marrons** : 40g de mascarpone, 60g de purée de marrons ou de crème de marrons, 10g d'armagnac, 1 feuille de gélatine, 150g de crème fleurette à 35%. Tiédir la purée de marrons et l'armagnac, y dissoudre la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Ajouter le mascarpone puis la crème montée mousseuse.

**Butternut au gingembre** : 100g de butternut en dés, 50g de beurre, 20g de sirop de châtaignes ou de sucre, QS de gingembre frais râpé. 30g de vinaigre balsamique blanc. Faire revenir au beurre les dés de gingembre avec le sirop ou le sucre, râper le gingembre dessus, déglacer avec le vinaigre et laisser cuire 5mn.

**Crème anglaise à la châtaigne** : réalisée avec 1/4l de lait frais entier, 3 jaunes, 20g de sucre et 30g de sirop à la châtaigne.

**Dressage** : A l'aide d'un emporte pièce dresser la dacquoise, puis le croustillant praliné, puis à la poche la mousse de marron ! Décorer avec un marron glacé, entourer des dés de butternut et de crème anglaise.