



MOUSSE DE MARRONS ET SES TUILES AUX NOIX



Pour 8 personnes :

Pour la mousse de châtaignes :

- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 300 g de marrons (j'ai utilisé ceux vendus sous vide)
- 300 g de crème de marron
- 300 g de crème fleurette
- 2 feuilles de gélatine
- 1 dl de rhum brun

Pour les tuiles aux noix :

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 150 g de cassonade
- 100 g de jus d'orange (c'est le jus d'une orange juteuse)
- 100 g de farine
- 200 g de noix grossièrement hachées

Éventuellement quelques louches de crème anglaise et quelques marrons glacés

La mousse de châtaignes :

Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, mettre de l'eau pour couvrir les marrons, ajouter les étoiles de badiane et faire bouillonner à petit feu pendant une petite ½ heure.

Au bout d'une vingtaine de mn, monter la crème en chantilly bien ferme. Faire chauffer le rhum, sans le faire bouillir et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées.

Égoutter les marrons, les mixer finement avec le rhum et ajouter petit à petit la crème de marron. On doit obtenir une purée à la texture très fine. Avec la corne ou la spatule, incorporer petit à petit la chantilly à la purée afin d'avoir un mélange bien homogène. Réserver au réfrigérateur.

Les tuiles de noix :

Préchauffer le four à 230°.

A l'aide du robot ou d'un fouet, mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la cassonade et le jus d'orange. Mélanger doucement en incorporant la farine et enfin, les noix hachées.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou, mieux, d'une feuille de silicone, déposer des tas de l'appareil à tuiles de la grosseur d'une petite cuillère en les espaçant d'environ 7 cm. Les aplatir avec le dos d'une fourchette mouillée et cuire environ 7 à 8 mn en surveillant bien la cuisson, elles doivent être légèrement caramélisées sur les bords.



Les sortir du four et les laisser refroidir avant de les débarrasser sur une surface bien plane. En refroidissant elles durcissent et sont faciles à manipuler.

Dressage :

Poser une grosse quenelle de mousse et planter les tuiles dedans en les écartant un peu pour faire comme un éventail.

Ajouter éventuellement un peu de crème anglaise à la vanille et décorer avec des étoiles de badiane et un marron glacé.

Si vous voulez le manger, vous avez le droit , mais laissez les étoiles !!!

Les invités ont aimé, ils n'en ont pas laissé. Je pense que la mousse peut être faite la veille, les tuiles aussi à condition de les mettre dans une boîte hermétique pour qu'elles ne ramollissent pas.