

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TORCHES AU MARRON

Pour 8 torches :

80g blancs d'oeufs - 1 càc sucre vanillé - 60g sucre en poudre + 60g sucre glace - 20cl crème liquide entière - 1 càs sucre semoule - 100g pâte de marron - 100g purée de marron - 15g crème liquide entière -

Préparer les meringues : préchauffer le four à 120° (th.4). Dans le bol du Kitch....d muni du fouet verser les blancs d'oeufs. Lorsqu'ils commencent à mousser ajouter le sucre vanillé. Lorsqu'ils sont fermes, arrêter et laisser reposer 5 minutes. Fouetter à nouveau en ajoutant en pluie les 2 sucres et battre pendant 3 minutes. Remplir une poche munie d'une douille lisse n°10. Dessiner avec un emporte-pièce □ 6cm 8 ronds sur une feuille de papier sulfurisé. Poser la feuille tournée à l'envers sur une plaque à pâtisserie. Pocher les meringues. Enfourner et cuire 20 minutes puis baisser le four à 80° (th.3) pendant 3h00. Entrouvrir le four, laisser refroidir.

La chantilly : battre la crème froide avec le sucre au fouet. Réserver. Mettre en poche munie d'une douille cannelée à 18 dents n°18. Réserver au froid.

La crème de marron : dans le mixeur muni du couteau mettre la purée et la pâte de marron. Ajouter les 15g crème. Mixer jusqu'à mélange homogène. Mettre en poche. Réserver.

Montage : Creuser légèrement les meringues. Garder les miettes. Pocher dessus la chantilly. Former un tortillon de crème de marron (bout de la poche coupée) sur le dessus. Répartir des miettes de meringue. Saupoudrer de sucre glace. Garder au frais jusqu'au moment du service.