

VERRINES CHOCO-MARRON



Ingrédients :

Pour le sirop :

- 70 ml d'eau
- 50 g de sucre roux de préférence
- 1 cuillère à café de rhum
- ½ cuillère à café de vanille liquide

Pour le biscuit (pour 2 tapis Flexipat):

- 100 g de jaunes d'œufs
- 130 g de farine
- 20 g de cacao amer en poudre
- 200 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre

Pour la mousse de marrons :

- 12 g de gélatine ~~en feuille~~ ou en poudre
- 550 g de crème liquide **entière**
- 500 g de crème de marrons
- 50 g d'eau
- 6 jaunes d'œufs
- 40 g d'eau
- 70 g de sucre semoule
- 30 ml de rhum brun

Préparer un sirop au rhum en mélangeant l'eau tiède, le sucre, le rhum et la vanille liquide au fouet.

Mettre de côté en laissant refroidir un peu.

Pour le biscuit au chocolat :

Préchauffer le four à 180 °C- th 6.

Dans un petit cul de poule, travailler légèrement les jaunes d'œufs avec la cuillère magique et laisser de côté.

Dans un autre cul de poule, tamiser ensemble la farine et le cacao et réserver.

Au robot, battre les blancs en neige.

Lorsqu'ils commencent à monter, verser dessus le sucre peu à peu pour obtenir des blancs en neige fermes.

Incorporer délicatement les jaunes d'œufs.

Ensuite, mélanger doucement avec une spatule en incorporant le mélange farine/cacao.

Remuer tranquillement afin de bien mêler l'ensemble des ingrédients.

Poser les tapis Flexipat sur une plaque alu perforée.

Partager la pâte et égaliser en vous servant d'une spatule en Inox.

Enfourner durant environ 10 à 12 min.

Lorsque les biscuits sont cuits, démouler et laisser refroidir sur une plaque alu retournée ...

Pour la mousse aux marrons :

~~Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide pour les ramollir.~~

Verse la crème liquide dans le bol du robot et placer dans le réfrigérateur.

Avec une spatule, mélanger la crème de marrons avec 50 g d'eau.

Verser les jaunes d'œufs dans le 2^{ème} bol du batteur.

Battre les jaunes à vitesse lente, le temps que le sirop soit prêt à être incorporer.

Dans une casserole à fond épais, mélanger avec une spatule 40 g d'eau et le sucre semoule.

Chauffer sur feu moyen.

Préparer le sirop, température 115 °C. (À l'aide d'une sonde)

Retirer aussitôt la casserole du feu.

Verser alors rapidement le sucre cuit sur les jaunes d'œufs, faire couler sur les bords du bol pour éviter les projections.

Lorsque tout le sirop est versé, faire à nouveau tourner le batteur à grande vitesse jusqu'à refroidissement complet.

Sortir la crème liquide du réfrigérateur et fouetter au robot, elle doit doubler de volume.

Chauffer doucement le rhum, incorporer la gélatine ~~essérée et ramollie~~ en poudre.

Mélanger.

Verser ce mélange dans la crème de marrons, remuer vivement.

Incorporer ensuite les jaunes montés et finir de mélanger.

Ajouter la crème fouettée en l'incorporant délicatement avec une spatule.

Pour le montage

Préparer un nombre de verrine selon le nombre des invités.

Découper à l'aide d'un découpoir de la taille du verre des disques dans le biscuit au chocolat refroidi,

A l'aide d'un pinceau ou seringue comme moi, imbiber le biscuit de sirop au rhum et vanille, celui préparé au début de la recette.

Dresser à la poche à douille la moitié de la mousse aux marrons sur le biscuit.

Déposer dessus le second biscuit, imbiber également de sirop.

Dresser le restant de mousse.

Dans les chutes de biscuit découper des étoiles plus petites que le verre et placer sur la dernière couche de mousse.

Placer les verrines-entremets au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, afin de les faire prendre.

Saupoudrer de cacao amer.