

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAVLOVA AUX MARRONS

Pour 10 personnes : 10 marrons glacés

Pavlova : (à préparer la veille) 8 blcs d'oeufs soit 240g – 450g sucre poudre – 3 càc vinaigre blanc – 2,5 càs maïzena – 2càc extrait de vanille -

Préchauffer le four à 170° (th.5-6).

Mélanger blancs et sucre puis les monter fermes (meringue).

Mélanger le vinaigre, la maïzena et l'extrait de vanille. Verser sur la meringue puis mélanger délicatement. Recouvrir plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Pocher (douille 1cm) un grand cercle de 30cm et monter des cercles sur le pourtour en montant. Baisser le four à 120° (th.4), cuire 1h00. Laisser sécher dans le four.

Crème chantilly vanillée : 500g crème liquide – 50g sucre glace -1 gousse vanille -

Fendre la gousse de vanille et gratter la pulpe. Fouetter la crème bien froide avec la pulpe de vanille, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à chantilly ferme. Réserver en poche avec douille cannelée au réfrigérateur.

Mousse aux marrons : 200g crème de marrons – 200g pâte de marrons – 4 càs crème liquide – 2 feuilles de gélatine – 300g crème liquide montée -

Tremper la gélatine dans l'eau froide (au moins ¼ d'heure).

Porter la crème à ébullition, retirer du feu. Y faire fondre la gélatine essorée en fouettant. Monter les 300g crème liquide froide. A l'aide d'un batteur à vitesse lente mélanger la pâte de marrons et la crème de marrons jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Puis blanchir au batteur à grande vitesse. Incorporer le mélange crème/gélatine. Puis incorporer délicatement à la spatule la crème montée jusqu'à mélange homogène. Remplir une poche munie d'une douille cannelée (8/10) du mélange.

Montage : remplir le fond de la pavlova (posé sur un plat de service) de chantilly, placer quelques morceaux de marrons glacés puis pocher la mousse de marrons. Décorer de marrons glacés, saupoudrer de sucre glace.

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr