

Petits gâteaux

Alliance hivernale : biscuit moelleux aux marrons et clémentines, glace au vieux cognac


26h

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

24h

REPOS

679

CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour le
biscuit à la châtaigne**

130 g **Beurre**
 130 g **Sucre semoule**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
 180 g **Farine de
châtaigne**
 5 g **Levure chimique**
 200 g **Crème de marron**
 70 ml **Lait demi-écrémé**
 75 g **Compotée de
clémentines**

**Ingrédients pour la
compotée de clémentine
prise**

5 cl **Mandarine Napoléon**
 500 g **Compotée de
clémentines**

Étape 1

Préparation de la glace au cognac

- 1 Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs et le sucre avec un fouet.
- 2 Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème et le cognac sur feu vif.
- 3 A ébullition, verser le mélange dans le saladier contenant les oeufs blanchis. Mélanger avec un fouet.
- 4 Remettre le mélange dans la casserole et porter à 85°C tout en continuant de mélanger, en vérifiant la température avec un thermomètre.
- 5 Lorsque le mélange atteint la bonne température, le transvaser dans un saladier puis le réserver au réfrigérateur pendant 24h.
- 6 Après ce temps, verser le mélange dans la sorbetière.

Étape 2

Préparation de la mousse de marrons

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol rempli d'eau afin

de la réhydrater.

- 2 Verser le lait et la crème de marrons dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs dans un bol avec une fourchette puis les ajouter dans la casserole.
- 4 Laisser cuire jusqu'à ce que la température atteigne 85°C. Vérifier avec un thermomètre.
- 5 Ajouter la gélatine réhydratée et essorée avec la main, mélanger.
- 6 Laisser refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 20 à 25°C.
- 7 Verser la crème liquide très froide dans un saladier, la battre à l'aide d'un batteur afin d'obtenir une crème fouettée.
- 8 Ajouter la crème fouettée dans la casserole lorsque le mélange à atteint la température souhaitée.
- 9 Chemiser des tubes en PVC avec du rohodoïde.
- 10 Remplir une poche à douille avec la mousse de marrons puis remplir les tubes en PVC avec cette dernière.
- 11 Réserver au congélateur pendant 12 heures.

Étape 3

Préparation de la compotée de clémentine prise

- 1 Verser la compotée de clémentine, la mandarine Napoléon, l'eau, le jus de citron et l'agar-agar dans une casserole.
- 2 Porter à ébullition puis, à partir de là, laisser cuire pendant 20 secondes.
- 3 Verser la moitié de la préparation dans un moule carré sur 0,5 cm d'épaisseur, réserver au réfrigérateur.
- 4 Verser le reste dans des moules en forme de demi-gouttières. Réserver au réfrigérateur.
- 5 Lorsque la préparation prend la consistance d'une gelée, démouler et couper le cadre de gelée en rectangles de 10 cm x 4 cm. Réserver.

Étape 4

Préparation du coulis de mandarine

- 1 Dans une casserole, porter la purée de mandarines et le sucre à ébullition sur feu vif.
- 2 A ébullition, baisser légèrement le feu et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Étape 5

Préparation du biscuit à la châtaigne

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger le beurre pommade et le sucre avec une spatule.
- 3 Ajouter les oeufs, les blancs, la moitié de la farine puis mélanger.
- 4 Ajouter le reste de farine avec le baking powder,

150 g **Eau**
50 ml **Jus de citron**
6 g **Agar-agar**

Ingrédients pour la mousse de marrons

75 ml **Lait demi-écrémé**
300 g **Crème de marron**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la glace au cognac

40 cl **Crème liquide (fleurette)**
12 cl **Lait entier**
35 ml **Cognac**
100 g **Jaune(s) d'oeuf**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le coulis de mandarine

250 g **Purée de mandarines**
50 g **Sucre semoule**

Dressage

1 **Cacao en poudre**
1 **Zeste(s) d'orange**

mélanger vivement.

- 5 Dans un bol, mélanger la crème de marrons, la compotée de clémentine et le lait. Incorporer le mélange à l'appareil.
- 6 Étaler la préparation dans le moule carré en l'étalant uniformément avec une spatule.
- 7 Enfourner pendant 12 minutes environ selon la puissance du four à 180°C (Th.6).
- 8 A sa sortie du four, tailler le biscuit en rectangles de 10 cm x 4 cm avec un couteau éminceur.

Étape 6

Dressage

- 1 Dans une assiette de dressage, superposer un rectangle de biscuit avec un rectangle de gelée.
- 2 Déposer le tube de mousse et le saupoudrer de cacao en poudre à l'aide d'une passette. Décorer avec une demi-gouttière de compotée de clémentine.
- 3 Ajouter une quenelle de glace formée avec 2 cuillères à soupe.
- 4 Saucer l'assiette avec la réduction de mandarine, décorer avec des zestes d'agrumes puis servir.