

Marronnier (Demarle)

Ingrédients

pour le gâteau à la crème de marrons

2 oeufs

65 gr de sucre

130 gr de crème de marrons

65 gr de beurre fondu

100 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

pour la mousse de marrons

6 gr de gélatine en feuille

300 gr de crème de marrons

220 gr de crème liquide entière bien froide

40 gr de brisures de marrons glacés au pif et je pense plus

pour le glaçage

4 gr de gélatine en feuille

50 ml d'eau

60 gr de sucre

10 gr de cacao en poudre

40 gr de chocolat noir

préparation du gâteau

Blanchir les jaunes avec la moitié du sucre

Ajouter la crème de marrons et le beurre

Ajouter la farine et la levure

Monter les blancs avec la pincée de sel et ajouter à la fin le sucre restant pour les serrer

Incorporer ces derniers au mélange précédent

Verser la pâte dans le flexipan et l'étaler avec la spatule coudée

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

préparation de la mousse de marrons

Dans une casserole faire chauffer 200 gr de crème de marrons (avec le rhum 20 ml)

Y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée et essorée

Ajouter la crème de marrons restante

Monter en chantilly la crème et l'incorporer à la crème de marrons

Dans le moule à bûche mettre le tapis relief dessin à l'extérieur

Verser la moitié de la crème et répartir des brisures de marrons glacés

Déposer un morceau de gâteau à la crème de marrons à la dimension du moule

Verser la crème restante et répartir à nouveau des marrons glacés

Mettre un morceau de gâteau à la crème de marrons à la dimension du moule

Placer au congélateur pour plusieurs heures (perso j'ai préparé la veille)

Démouler et laisser décongeler sur une grille

préparation du glaçage

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le cacao

Hors du feu faire dissoudre le chocolat concassé

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée

Lorsque le glaçage est à 40° le verser sur le marronnier décongelé

