



Bûche aux marrons et au cassis

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique

Croustillant aux marrons

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de crème de marrons

Gelée de cassis

285g de purée de cassis
25 + 15g de sucre
4g de pectine NH

Mousse aux marrons

4 jaunes d'oeuf
25g de sucre
280g de lait
170g de crème de marrons
300g de crème liquide entière
8g de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Croustillant aux marrons

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crème de marrons, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h



Bûche aux marrons et au cassis

Gelée de cassis

Mélanger les 15g de sucre et la pectine, mettre de côté

Faire chauffer la purée de cassis et les 25g de sucre

Incorporer le mélange sucre/pectine

Faire bouillir et continuer de faire chauffer 4 à 5 minutes

Verser la préparation dans le moule à insert

Mettre au congélateur 6h

Mousse aux marrons

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Hors du feu ajouter la gélatine essorée ainsi que la crème de marrons.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse aux marrons

Poser la gelée de cassis

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition j'ai floqué avec un spray velours