



FEUILLANTINES CHOCOLAT MARRON ARMAGNAC



Les feuillantines à mettre en place en avance : 30g de beurre pommade, 30g de sucre glace, 30 de farine, 15g de cacao en poudre, 30g de blanc d'œuf.

Mélangez intimement et dans l'ordre pour obtenir un mélange lisse, le beurre et le sucre glace, ajoutez la farine, puis le cacao, puis le blanc d'œuf. Réservez quelques heures au frais. Chauffez le four à 190°. Sur une plaque antiadhésive ou un silpat posez des noisettes d'appareil et les étaler à l'aide de l'index sans lever le doigt en de fins cercles égaux. Les cuire jusqu'à coloration, environ 5min à surveiller et plaque par plaque. A la sortie du four retirez les rapidement de la plaque et rangez les aussitôt dans une boîte hermétique. Réservez au réfrigérateur jusqu'au dressage. Prévoir selon la gourmandise 3 à 4 feuillantines par personne.

La mousse à réaliser si possible la veille : 60g de crème de marrons, 30g de mascarpone, 10g d'armagnac, 15cl de crème fleurette à 35%, 3g de gélatine soit 1 feuille $\frac{1}{2}$. Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide 20minutes si possible. Chauffez légèrement l'armagnac et y dissoudre la gélatine essorée. Mélangez la crème de marrons et le mascarpone. Quand l'appareil est lisse ajoutez-y le mélange gélatine armagnac. Montez la crème en chantilly moussieuse et incorporez-la délicatement à la maryse au mélange précédent. Réservez au réfrigérateur et quand la mousse est un peu ferme, mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée.

La sauce au chocolat : 50g de cacao amer en poudre, 150g de sucre, 20cl d'eau, 20g de beurre. Mélangez en fouettant l'eau le sucre et le cacao. Portez à ébullition et laissez frémir quelques minutes, ajoutez le beurre et fouettez encore pendant 3mn. Retirez du feu et réservez. Cette sauce se consomme chaude ou froide.

La finition : 50g de sucre et 50g d'amandes et de noisettes torréfiées et/ou quelques brisures de marrons glacés. Faites un caramel à sec avec le sucre semoule, grillez-y quelques amandes et noisettes grossièrement concassées. Débarrassez sur un marbre, laissez refroidir, concassez à nouveau grossièrement.

Le dressage : Dressez au moment du service 3 ou 4 feuillantines par personne en intercalant 2 ou 3 couches de mousse de marrons dressée à la poche. Ajoutez éventuellement quelques brisures de marrons glacés. Poudrez le dessus de sucre glace, entourez d'un cordon de sauce au chocolat. Ajoutez les noisettes et amandes caramélisées en décor accompagnées pour les gourmands d'un marron glacé.

