



ENTREMETS OU VERRINES CRÈMEUX DE CHÂTAIGNES ANANAS PASSION



Pour un entremets de 12cm de diamètre et 4 petites verrines

Le crémeux de châtaignes : 150g de lait frais entier, 150g de crème de marrons vanillée, [50g de sucre], 1jaune d'œuf, 10g de maïzena, 1 feuille de gélatine de 2g, 50 à 95g de beurre selon le goût
Mélangez le sucre et les jaunes. Faites tremper la gélatine à l'eau froide. Portez juste à ébullition le lait, la crème de marrons et la maïzena puis versez-les sur le mélange jaune plus sucre. Mélangez bien puis reportez sur le feu en laissant frémir 2 à 3 min. Hors du feu ajoutez la gélatine essorée. Laissez refroidir à 40° puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux et lissez le mélange à l'aide d'un mixer plongeant. Versez dans les verres et laissez prendre 2 heures au réfrigérateur.

Pour la version entremets, sortez du congélateur un disque de cake au chocolat de 12 cm de diamètre, posez dessus un cercle à pâtisserie de même taille chemisé de rhodoïd, coulez le crémeux et bloquez au froid le temps de préparer les fruits.

Les fruits : 2 ananas Victoria, 100g de purée ou de jus de fruits de la passion, 1/2 feuille de gélatine soit 1g.

Faites tremper la gélatine à l'eau froide. Tiédisez un peu de jus passion ajoutez-y la gélatine essorée puis mélangez avec le reste du jus pour refroidir plus rapidement la préparation. Pelez les ananas et coupez la chair en minis dés. Dressez une couche de fruits sur les verrines et sur l'entremets. Ajoutez la pulpe bien refroidie et laissez prendre au réfrigérateur.

Le cake à plat pour disques :

3 oeufs, 50g de miel, 80g de sucre semoule, 50g de poudre d'amandes ou de noisettes, 80g de crème fraîche, 80g de farine, 5g de levure chimique, 15g de cacao en poudre Valrhona, 50g de beurre fondu, 15g de rhum, 30g de « Noir gastronomie » fondu. - à défaut du bon cacao amer et un chocolat noir de qualité.

Mélanger les oeufs, le miel et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec le cacao et la levure. Verser la crème et le beurre fondu. Ajouter alors le rhum puis le chocolat fondu.

Verser dans un flexipat et cuire 10mn à 180°

