



## VERRINES MARRONS GLACES POIRES ESPUMA DE MARRONS



1/2 poire coupée en petits dés.

**La crème légère au marron** : 50g de crème pâtissière à la vanille, 30g de crème de marron, 40g de crème fouettée.

Mélangez la **crème pâtissière\*** avec la crème de marron puis incorporez la crème fouettée.

**La chantilly marron** : 60g de crème de marron, 40g de crème fleurette entière, 40g de lait frais entier.

Détendez la crème de marron avec le lait et la crème. Versez dans le mini siphon, ajoutez une capsule de gaz et réservez au réfrigérateur.

**La finition** : Déposez au fond des verrines des brisures de marrons glacés, pochez la crème légère aux marrons, ajoutez les dés de poire. Au moment de servir, dressez la chantilly au siphon.

**La crème pâtissière** : 1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 60 g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena. Dans un cul de poule, grattez les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et blanchir le mélange. Versez en pluie les farines sans trop travailler. Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez en vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu 1mn environ. Débarrassez, filmez au contact pour éviter la formation d'une croûte. Refroidir.

**Astuce** : N'oubliez pas que vous devez toujours dresser les espumas au dernier moment. Ne pas dépasser 10 minutes entre dressage et service sous peine de voir retomber la mousse !

