



CHARLOTTE MARRONS MYRTILLES



Pour un cercle à vacherin de 16cm sur 4.5cm de haut.

**Biscuit à la cuillère** : 50g de farine T55, 50g de fécule, 5 œufs, 100g de sucre semoule, QS\* de sucre glace si on veut perler\* les biscuits. Quantité pour 2 flexipat\* ou 2 plaques de 40 x 30 cm.

Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Verser en pluie les poudres et incorporez-les délicatement à la maryse. Pocher sur les plaques choisies. Pour la recette il vous faudra 2 disques de de biscuit de 15cm et une bande rectangulaire pour le pourtour de la charlotte. Si vous voulez obtenir un aspect perlé il faut à 5 min d'intervalle poudrer 2 fois l'appareil avec du sucre glace avant de l'enfourner. Cuire 10 min à 200° à surveiller. Démouler avec précaution. Laisser refroidir

**Mousse bavaoise vanille marron** : 100g de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 60g de sucre semoule, les graines d'une ou 2 gousses de vanille, 2 feuilles ½ de gélatine soit 5g, 200g de purée de marrons sucrée Imbert ou un mélange de 100g de pâte de marron et 100g de crème de marrons, 1cs d'Armagnac ou de Cognac -facultatif- 160g de crème fleurette entière.

Ramollir la gélatine à l'eau froide. Réaliser une crème anglaise, fendre les gousses de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'œufs. Blanchir légèrement les jaunes avec le sucre, mélanger bien avec le lait, verser le tout dans une casserole et cuire à la nappe. Ajouter la gélatine essorée, puis la purée de marrons, lisser au mixer plongeant. Filmer au contact et laisser refroidir à 25/30°. Quand la bonne température est atteinte fouetter légèrement l'appareil puis incorporez délicatement à la maryse la crème montée mousseuse. Réserver au réfrigérateur le temps qu'elle prenne un peu de consistance puis mettez-la dans une poche à douille.

**Appareil aux myrtilles** : 300g de purée de myrtilles Cap fruit, 75g de myrtilles de l'Ardèche surgelées, 25g de sucre, 5.2g de pectine NH. Mélanger intimement le sucre et la pectine. Chauffer la purée de

fruits, quand elle est aux environs de 40°, incorporer le mélange sucre pectine et porter à ébullition. Ajouter les myrtilles entières mélanger délicatement et laisser refroidir.

**Sirop d'imbibage** : 50g d'eau, 67.5g de sucre, 5% du poids total d'Armagnac ou de Cognac -facultatif- ajoutés dans le sirop froid. Porter juste à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir et ajouter l'alcool choisi.

**Finition et déco** : quelques marrons confits ou glacés et des flocons d'or -facultatif-. Chemiser si possible de rhodoïd le cercle à vacherin. Poser un disque de biscuit au fond du cercle et ajouter tout autour la bande de biscuit à la cuillère. Puncher le biscuit du fond. Pocher dessus une couche de mousse bavaroise vanille marrons, ajouter les brisures de marrons confits, recouvrir du second disque de biscuit punché des 2 côtés avec le sirop d'imbibage. Recouvrir d'une couche d'appareil aux myrtilles puis d'une nouvelle couche de mousse bavaroise et terminer par les myrtilles. Poudrer éventuellement de codineige et décorer avec un marron confit et un peu de flocons d'or. Réserver 2 heures minimum au réfrigérateur. Décercler, enlever le rhodoïd et déguster.

La cuisine de Mercotte©2012  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)