



CAKE AU MARRONS DE JEAN SULPICE



La pâte à cake : 50g de pâte de marrons, 120g de crème de marrons, 55g de cassonade, 30g d'œuf, 35g de lait entier, 75g de farine T55, 15g de farine de châtaigne, 5g de levure chimique, 10g de rhum (ou un peu plus si affinité) 60g de brisures de marrons confits 65g de beurre.

Fondre le beurre. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Dans la cuve du robot et à la feuille (le fouet plat) mélanger intimement la crème de marron, la pâte de marron et la cassonade, ajouter l'œuf et le lait puis les 2 farines tamisées avec la levure. Incorporer le rhum, les brisures de marrons et en dernier le beurre à 45°. Cuire environ 40 min à vérifier.

La crème au beurre : 4 jaunes d'œufs, 40g d'eau et 125g de sucre pour le sirop, 125g de beurre pommade (à mon avis 1/2 recette c'est largement suffisant, je vous donne les proportions du livre mais j'en ai eu beaucoup trop puisqu'on en utilise seulement 85g pour la suite de la recette, donc à vous de voir !)

Cuire l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 121°. Foisonner les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur puis verser progressivement dessus le sirop. Quand la pâte à bombe est refroidie (cela prend quelques minutes) incorporer le beurre pommade petit à petit. Débarrasser, réserver.

La crème de marrons : 85g de crème au beurre, 250g de pâte de marron et 85g de crème de marron. Mélanger à la feuille tous les ingrédients et mettre en poche.

La meringue déco : faites une meringue française et la pocher en fins boudins. Si vous n'avez pas le temps zappez c'est juste pour la déco en fait !

La finition : avec une poche à douille vermicelle pocher la crème sur le dessus du cake puis décorer de bâtons de meringue.

