



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45mn

TURIN

INGREDIENTS:

Mousse aux Marrons:

250 g de pâte de marron
 25 g de rhum
 50 g de crème liquide
 1 sachet de gélatine (6 g) ou 3 feuilles de gélatine
 250 g de crème liquide
 2 blancs d'œufs
 50 g de sucre semoule

Sirop:

200 g d'eau
 200 g de sucre
 10 g de rhum

 100 g de raisins secs blonds

METHODE :

Le marron est un fruit que l'on ne côtoie que très rarement dans les gâteaux !

Le « Turin » lui redonne toutes ses lettres de noblesses, grâce à une agréable association avec quelques raisins blonds et un délicieux Rhum qui aurait vieilli dans un vieux fût de chêne !

Le biscuit cuillère doit être préparé un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidi lors de son utilisation.

Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage du « Turin ».

Les raisins blonds doivent macérer dans le rhum durant une nuit environ. Après les avoir égouttés pour leur utilisation, servez-vous du rhum restant pour la recette en cours.

Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. Laissez refroidir et ajoutez le rhum.

Mousse aux Marrons :

Commencez par mélanger la pâte de marron avec le rhum et 50 g de crème liquide à l'aide d'une spatule en bois. La pâte prendra une consistance crémeuse

Ajoutez la gélatine préparée suivant les indications fournies sur le paquet, puis mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez ces blancs en neige avec le sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis dans un dernier temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la crème de marrons.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Déposez un premier disque de biscuit cuillère au fond du cercle, et imbiblez-le de sirop aromatisé au Rhum.

Étalez une couche de mousse aux marrons jusqu'à mi-hauteur, dispersez les raisins blonds macérés au rhum, puis déposez un second disque de biscuit cuillère préalablement imbibé de sirop. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de garnir le restant du cercle de mousse aux marrons que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou d'un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Après 3 heures, retirez le cercle, puis tout autour du gâteau, collez des amandes effilées préalablement grillées au four (couleur légèrement blonde).

Terminez le dessus avec quelques beaux marrons, glacés ou non, et quelques raisins blonds éparpillés par ci par là. Une touche de cacao poudre peut si vous le souhaitez, accentuer le contraste des couleurs !

Il est fort probable que l'on vous demande comment vous avez fait cela, c'est simple, dites leurs que le Chef n'est pas loin, il est à leur table !