

# Entremets à la clémentine & aux marrons

Pour 12 personnes

Préparation : 2h30 – Congélation : 2h+6h minimum

## Ingrédients :

### \*Confit toile décor :

- 200g de purée de mandarines
- 4g de gélatine (2 feuilles)

### \*Crèmeux aux marrons :

- 100g de purée de marrons
- 100g de sucre
- 40g de jaunes d'œufs
- 3g de gélatine (1,5 feuilles)
- 1 cc de rhum
- 80g de crème
- 80g de lait entier

### \*Pain d'épices :

- 75 g d'eau
- 30 g de sucre en poudre
- 75 g de miel
- ½ cc d'épices à pain d'épices
- 45 g de beurre
- 75 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 pincée de sel

### \*Mousse à la clémentine :

- 2 œufs
- 100g de jus de clémentine
- Le zeste de 2 clémentines bio
- 60g de sucre
- 50g de beurre
- 10g de Maïzena
- 4g de feuilles de gélatine
- 200g de crème liquide entière

### \*Mousse aux marrons :

- 130g de purée de marrons
- 100g de lait entier
- 20g de fécule de maïs
- 1 jaune d'œuf
- 70g de sucre
- 4.5g gélatine (2.5 feuilles)
- 200g de crème liquide entière



### \*Streussel noisettes-amandes :

- 25 g de beurre mou
- 25 g de cassonade
- 25 g de farine
- 15 g de poudre d'amandes
- 15 g de poudre de noisettes

### \*Meringue Suisse :

#### **Le jour de la dégustation**

- 2 blancs d'œufs
- 110g de sucre



Ustensiles spécifiques : 1 robot pâtissier, une cuillère magique ou un fouet, un zesteur, une casserole, un cul-de-poule, un mixeur plongeur, une poche à douille, une douille ronde 0,5cm, une spatule coudée, une toile siliconée, un moule rond 22cm, une toile décor 21,5cm, un cercle 22cm, un cercle de 20 cm, un bandeau décor Noël, rouleau de rhodoïd, film alimentaire et une plaque aluminium perforée.

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

## **Réalisation :**

### **\*Toile décor :**

- Poser la toile décor dans le moule rond posé sur une plaque aluminium.
- Tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.
- Chauffer 200g de purée de mandarines et ajouter la gélatine essorée.
- Bien mélanger et verser sur la toile décor.
- Garder au congélateur 1h.

### **\*Crèmeux aux marrons :**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffer ensemble le lait et la crème.
- Au fouet mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le rhum et la purée de marron.
- Verser le lait à ébullition sur le mélange œufs marron tout en remuant.
- Remettre dans la casserole tout en fouettant et cuire comme une crème anglaise.
- Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution.
- Verser dans un moule à insert ou un cadre chemisé avec du film alimentaire qui supporte la chaleur.
- Placer au congélateur pendant 1h.

### **\*Pain d'épices :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre ainsi que le miel.
- Hors du feu, ajouter les épices et le beurre. Laisser infuser quelques minutes.
- Pendant ce temps, mélanger la farine, la levure tamisée, le sel et le bicarbonate.
- Verser le tout petit à petit dans le mélange sec sans cesser de remuer.
- Verser dans un moule rond de 22cm et enfourner pour 15 min.
- Laisser refroidir dans le moule.

### **\*Pour le Streusel noisettes-amandes :**

- Préchauffer le four à 150°C.
- Mélanger ensemble le beurre mou, la cassonade, la farine, les poudres d'amandes et de noisettes.
- Emietter grossièrement sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
- Enfouner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que le streusel soit bien doré.
- Laisser refroidir.

### **\*Mousse à la clémentine :**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Prélever le zeste des clémentines dans une casserole, ajouter le jus de clémentines et porter à ébullition.
- Pendant ce temps mélanger au fouet le sucre et la Maïzena avec les œufs.
- Verser le liquide chaud, tout en mélangeant, sur le mélange œufs-sucre-Maïzena.
- Remettre sur le feu et cuire à feu moyen en fouettant jusqu'aux 1ers bouillons.
- Ajouter le beurre et lisser.
- Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution.
- Filmer au contact et laisser refroidir.
- Monter la crème en chantilly pas trop ferme.
- Détendre au fouet la crème aux clémentines puis ajouter la chantilly délicatement en plusieurs fois, à l'aide d'une spatule.

### **\*Mousse aux marrons :**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Porter à ébullition le lait.
- Pendant ce temps fouetter le sucre, la Maïzena et le jaune d'œuf.
- Verser le lait chaud sur le mélange précédent.
- Mélanger et tout remettre dans la casserole tout en fouettant.
- Porter à ébullition sans cesser de fouetter durant 2 min.
- Ajouter la purée de marrons, mélanger puis mixer pour lisser.
- Laisser refroidir la crème puis monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement aux marrons en plusieurs fois.





### **\*Montage :**

- Poser une toile siliconée sur une plaque aluminium.
- Déposer la toile décor Tourbillon avec le confit de clémentines congelé.
- Déposer le cercle 22cm.
- Napper le bandeau décor de mousse à la clémentine et lisser à la spatule coudée.
- Déposer le bandeau au bord du cercle.
- Verser la mousse clémentine et lisser.
- Verser la mousse aux marrons et lisser.
- Déposer le crémeux et appuyer pour tasser.
- Coller un rouleau de rholoïd sur le cercle extérieur pour permettre d'avoir un cercle plus haut.
- Ajouter la moitié du Streussel. Le reste servira lors de la dégustation.
- Déposer le biscuit pain d'épices dessus et tasser.
- Filmer le tout et mettre au congélateur durant au moins 6h.
- Jour de la dégustation : sortir du congélateur et le mettre sur le plat de service.
- Retirer la toile décor et le cercle.
- Garder au frigo durant 5h et laisser décongeler (ou à température ambiante durant 2h).

### **\*Meringue Suisse le Jour J :**

- Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans un cul de poule et mettre au bain-marie.
- Monter le mélange blancs-sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et brillante.
- Mettre la meringue dans une poche à douille et décorer selon vos envies.
- Colorer au chalumeau et déguster.

Bon appétit !

 <p><b>Toile décor Tourbillon 21,5cm</b></p>	 <p><b>Moule rond 22cm</b></p>
 <p><b>Cercle à pâtisserie 22cm-20cm</b></p>	 <p><b>Toile siliconée Silpat</b></p>



Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)  
**Isabelle CHEVRIER**  
Votre conseillère culinaire Guy Demarle