

## Délice aux châtaignes



Pour 10 entremets

### Préparation

Préparation pour crème brûlée à la vanille 100 centilitres  
Disques de meringue de 8 cm de diamètre 10  
Marrons entiers 10 PIÈCES  
Paillettes d'or PM  
Pâte de châtaignes d'Ardèche AOP 400 g  
Crème de whisky 50 centilitres  
Alaska-express neutre 100 g  
Eau 150 g  
Crème fouettée 500 g  
Glaçage chocolat brillance noir Barry 200 centilitres  
Fève de Tonka 1

Râper une fève de Tonka sur l'appareil à crème brûlée.  
Restituer ce dernier en chauffant la préparation.  
Verser l'appareil dans 10 petits moules  $\frac{1}{2}$  sphère en silicone et faire prendre au grand froid.  
Détendre la pâte de marrons avec la crème de whisky.  
Mélanger l'eau tempérée avec la préparation alaska neutre et y ajouter la pâte de marron. Bien lisser.  
Incorporer délicatement le crème fouetté et réserver en poche.

### Montage et finition

Rond double face or/noir avec

Remplir à moitié 10 moules  $\frac{1}{2}$  sphère 8 mm.

## Montage et finition

languette 10 pièces

Déposer l'insert de crème brûlé congelé puis finir de remplir les moules.

Fermer avec les disques de meringue et faire prendre au grand froid.

Démouler les entremets, les déposer sur une grille et le glacer à l'aide du glaçage chocolat.

Décorer les marrons de paillettes d'or et déposer ces derniers sur le dessus du dôme. Pensez à les déposer sur des disques ronds avec languette

### Astuce

Les préparations à base de marrons se marient très bien avec un parfum de whisky ou de rhum

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Marrons entiers



Alaska-express neutre



Pâte de châtaigne d'Ardèche AOP