Croquante marmelade marron et crème de mangue vodka

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
246405	Fond de tartelette sucré pur beurre Ø 10 cm - 41 g	1 Pièce
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	30 Gramme
185593	Oeuf vrac plein air 63/73 g	1 Pièce
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	10 Gramme
	Marrons entiers	30 Gramme
	Farine	20 Gramme
	Sucre semoule	10 Gramme
	Copeaux de chocolat	5 Gramme
	Noisettes concassées	3 Gramme
	Poudre de pistache	3 Gramme
	Groseille	1 Pièce
	Gousse de vanille	1 Pièce
	Vodka, sésame, sucre	PM

Etapes de préparation

1. Préparation de la marmelade de marron : Réaliser un sirop, puis y confire plusieurs fois de suite les marrons en prenant soin d'y ajouter des gousses de vanille. Egoutter les marrons puis les mixer grossièrement afin d'obtenir une marmelade. Laisser refroidir.

2. Préparation de la crème de mangue : Mixer les cubes de mangue, détendre au besoin à l'aide du sirop de confisage des marrons, puis porter à ébullition. Blanchir au fouet l'œuf et le sucre, puis ajouter la farine. Verser le coulis de mangue bouillant par-dessus, puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et homogène. Ajouter la vodka, monter au beurre pommade. Couler en plaque puis laisser reposer jusqu'à refroidissement complet. Détailler à l'emporte-pièce, puis réserver. Cuire les fonds de tartelettes au four à chaleur sèche jusqu'à coloration.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Croquante marmelade marron et crème de mangue vodka

3 Montage : Déposer la marmelade de marron au fond de la tartelette. Saupoudrer de noisettes concassées grillées, puis déposer un disque de crème de mangue.

4 Finition : poudre de pistache, copeaux de chocolat, groseilles et graines de sésame.

L'astuce du chef

Cette recette est encore plus efficace si le montage est réalisé avec la marmelade de marron chaude, les saveurs n'en seront que plus prononcées.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation