

## RESTAURANT AU CROCODILE

# Marron en jeux de texture et son cœur églantine

### Ingrédients pour 5 personnes

#### Cœur églantine

- 50 g Pulpe d'églantine
- 10 g Sucre
- 1 g Pectine

#### Biscuit spéculos

- 50 g Beurre
- 25 g Cassonade
- 25 g Sucre muscovado
- 15 g Sucre semoule

- 2,5 g Cannelle
- 12 g œuf
- 1,5 g Levure chimique
- 10 g Farine
- 3,8 g Lait
- 0,5 g Sel

#### Mousse au marron

- 10 g Crème de marron
- 5 g Rhum

- 1 Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)

#### Meringue italienne

- 20 g Blanc d'œuf (soit 1)
- 40 g Sucre cuit à 121 °C
- 100 g Crème fouettée mousseuse

#### Glace au marron

- 500g de lait
- 100g de crème
- 72 g de sucre
- 40g de sucre inverti

- 100g jaune d'œufs
- 60g de sucre
- 3g de stabilisateur
- 12g de glucose tamisé

#### Meringue italienne

- Mélanger la crème de marron avec le rhum.
- Incorporer la gélatine dans la meringue encore chaude, la mélanger avec la crème de marron puis ajouter la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

#### Glace au marron

- Faire bouillir les 4 premiers ingrédients (lait, crème, sucre, sucre inverti).
- Faire blanchir les 4 derniers ingrédients (jaunes d'œufs, sucre, stabilisateur, glucose tamisé).
- Ajouter 250g de crème de marron après cuisson puis incorporer les jaunes blanchi au lait et cuire à l'anglaise à 83° puis tamiser et réserver au froid pendant 24 heures avant de turbiner.



### Préparation

#### Cœur églantine

- Porter les ingrédients cités à ébullition, mouler dans un tube 10,5cm de diamètre su 7 de hauteur et bloquer au grand froid.

#### Biscuit spéculos

- Sabler le beurre avec la cassonade, le sucre muscovado, le sucre semoule, la cannelle, l'œuf, la levure et la farine. Ajouter le lait avec le sel. Etaler sur plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ.

#### Montage

- Pour l'insertion : couler en tube puis congeler.
- Dans un cercle couler la mousse par-dessus le fond sablé, inséré l'églantine au centre de la mousse puis congeler. A la sortie, disposer dans le Chocolat et dresser de vermicelles de Marron.

#### Vin conseillé

Rivesaltes 2007 - Domaine Boucabeille.