

Délicieux aux crèmes de marron et de Bresse

Par Alain Lecherbault



Ingrédients

- 5 œufs
- 5 cuillères à soupe d'amande en poudre
- 1 boîte de 500 g de crème de marron
- Cacao en poudre
- Sucre glace
- 120 g de beurre de Bresse AOC
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse de Bresse AOC
- 10 cl de sirop de menthe
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 2 gouttes de colorante alimentaire verte menthe (facultative)
- 1 demi-cuillère à café de lécithine de soja (émulsifiant naturel)

Préparation

1) Préchauffer votre four à 180°

2) Mélanger la crème de marron, la poudre d'amande, 2 cuillères à soupe de poudre de cacao, les œufs entiers, ramollir le beurre et l'incorporer à la préparation. Faites attention de ne pas battre trop fortement l'appareil afin de pas incorporer trop d'air dans le mélange (apparition de bulles en surface à la cuisson).

3) Placer la pâte dans un moule en silicone ou autre contenant vous permettant d'obtenir un mélange d'environ 4 cm de hauteur, placer au four chaud à mi-hauteur et laisser 30 minutes.

2) Pour la crème de menthe, verser la crème de Bresse dans une casserole, ajouter 10 cl d'eau, autant de sirop de menthe sucré ainsi qu'une quarantaine de belles feuilles de menthe. Laisser infuser à feu très doux pendant 10 bonnes minutes, puis laisser refroidir.

4) Pour vos assiettes, et selon leur forme et leur façon, façonner un pochoir dans un carton léger (vous avez toute liberté quant au dessin), qui va permettre de créer un joli motif sur l'assiette avec de la poudre de cacao tamisée. Confectionner un second pochoir (découper dans un carton léger un cercle plus petit que le cercle même de cuisine avec lequel vous découperez vos gâteaux), qui servira cette fois à créer un masque blanc (sucre glace tamisé) sur le dessus de vos délicieux.