



Charlotte poire marrons

Par Desty Brami
(Madeleine by Ferrières, Ferrières-en-Brie)

Dédiée aux trésors de la basse saison, cette charlotte festive et aérienne est un vrai soleil d'hiver pour celles et ceux qui aiment la douceur du marron.

texte **François Blanc**
photographies **Atelier Mai 98**

Charlotte poire marrons

Par Desty Brami (Madeleine by Ferrières, Ferrières-en-Brie)



POUR :
5 À 6 PARTS



PRÉPARATION :
2 H



CUISON :
15 MIN



REPOS :
6 H

POUR LE BISCUIT CUILLÈRE

61 g de farine T55
61 g de fécule de pomme de terre
170 g de blancs d'œufs
122 g de sucre semoule
97 g de jaunes d'œufs
QS de sucre glace

POUR L'INSERT DE POIRE

1 à 2 poires
300 g d'eau
180 g de sucre

73 g de purée de poire
½ gousse de vanille
3 g de gélatine en poudre
15 g d'eau

POUR LA MOUSSE AUX MARRONS

27 g de pâte de marrons
109 g de purée de marrons
41 g de crème de marrons
2 g de gélatine en poudre
10 g d'eau
27 g de blancs d'œufs
27 g de trimoline

92 g de crème liquide à 35 % de matières grasses

POUR LA CRÈME À VERMICELLES DE MARRONS

51 g de purée de marrons
51 g de pâte de marrons
34 g de crème de marrons
14 g de beurre
3 g de rhum brun

POUR LA MARMELADE POIRE VANILLE

189 g de purée de poire
15 g de jus de citron jaune
11 g de sucre semoule (1)
QS de vanille
1 g de pectine NH
4 g de sucre semoule (2)

POUR LES FINITIONS

QS de sucre glace
1 marron au sirop

A • Le biscuit cuillère



1. Montez les blancs en ajoutant le sucre en trois fois.



2. Incorporez délicatement les jaunes d'œufs.



3. Tamisez la farine et la fécule, ajoutez-les délicatement.



4. Pochez sur une plaque avec un papier cuisson un disque dans un cercle de 8 cm de diamètre et une longue bande de 35 à 40 cm de boudins de 8 cm.



5. Saupoudrez généreusement de sucre glace.



6. Cuisez 15 min à 180 °C.

B • L'insert de poire



7. Faites bouillir l'eau et le sucre. Épluchez et détaillez la poire en cubes. Pochez dans le sirop à frémissment jusqu'à ce que le fruit soit tendre sous la lame du couteau.



8. Chauffez la purée de poire avec la vanille. Faites fondre la masse de gélatine, ajoutez le jus de citron.



9. Coulez la purée sur le biscuit cuit en cercle en ayant pris soin de filmer la base du cercle. Ajoutez les cubes de poire et faites prendre 4 h au congélateur.

C • La mousse aux marrons



10. Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant que vous travaillez à la feuille du robot la pâte, la purée et la crème de marrons. Faites fondre la masse de gélatine au micro-ondes, incorporez-la.



11. Montez la crème en gardant une texture souple.



12. Montez les blancs en ajoutant dès le début la trimoline.



13. Mélangez d'abord votre crème montée avec votre meringue. Ajoutez une petite quantité aux marrons et incorporez-la bien.



14. Ajoutez en plusieurs fois le reste du mélange chantilly et meringue, en incorporant délicatement, la mousse est fragile.

D • Le montage



15. Retaillez votre bande de biscuit pour qu'elle fasse 32 cm de long et 8,5 de haut.



16. Filmez le bas d'un cercle de 12 cm et chemisez l'intérieur de Rhodoïd, posez votre bande de biscuit.



17. Pochez un fond de mousse aux marrons.



18. Posez votre insert congelé de poire en appuyant pour faire remonter la mousse sur les côtés.



19. Pochez le reste de mousse pour arriver presque en haut des biscuits. Réservez 5 h au réfrigérateur ou 2 h au congélateur.

E • La crème à vermicelles de marrons



20. Mélangez à la feuille du robot le beurre pommade et tous les éléments au marron.



21. Terminez par le rhum, vous pouvez tamiser le mélange pour le rendre plus lisse.

ASTUCE

Si vous préparez ce mélange en amont et qu'il graine, vous pouvez le remélanger en chauffant la cuve du robot avec un chalumeau.

F • La marmelade de poires



22. Donnez une ébullition au mélange de purée de poire, sucre (1) et vanille.



23. Ajoutez la pectine mélangée au sucre (2), donnez une autre ébullition, ajoutez le jus de citron et donnez une dernière courte ébullition.

G • Les finitions



24. Saupoudrez les côtés de la charlotte de sucre glace.



25. Lissez à hauteur du biscuit avec le mélange à vermicelles de marrons.



26. Avec une douille saint-honoré, pochez cette même crème en gardant un creux au centre.



27. Avec un petit emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre, précisez le creux du centre et donnez une rotation à l'emporte-pièce pour donner un mouvement à la crème.



28. Pochez la marmelade de poire au milieu. Terminez par des brisures de marron confit et de la feuille d'or si vous le voulez.