

Bûche de Noël aux Marrons Coeur de Mandarines

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 jours

Ingrédients:

Pour l'insert agrume :

- CLEMENTINE(S)	8 (Corse)
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1
- SUCRE SEMOULE	40g
- GELATINE	2 feuilles

Pour la dacquoise :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	40g
- NOISETTE(S)	125g en poudre
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	125g

Pour la mousse de marrons :

- LAIT	25 cl
- MIEL	15g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- CRÈME DE MARRONS	500g (DE-562)
- GELATINE	6 feuilles
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- MARRONS GLACÉS	100g en brisures

Pour la garniture :

- CHOCOLAT FONDANT	100g
- CREME FRAICHE	10 cl
- MANDARINES CONFITES (ENTIÈRES)	2



Recette:

- La veille, préparez *l'insert agrume* : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Zestez une clémentine.
- Pelez les 8 clémentines et retirez la peau de tous les quartiers.
- Dans un caquelon, placez la pulpe de clémentine obtenue avec le zeste, le sucre semoule et la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez composer 10 minutes. Retirez la gousse.
- Essorez la gélatine et hors du feu, intégrez-la à la compotée de clémentines.
- Filmez le moule à insert et versez le mélange. Réservez au congélateur.

- Pour la *dacquoise*, préchauffez le four à 160°C.
- Fouettez les blancs en neige bien fermes avec 3 c à soupe de sucre glace.
- Mélangez la poudre de noisette avec le sucre glace restant.
- A la spatule, incorporez ce mélange aux blancs en neige.
- Versez sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Egalisez à la spatule.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler délicatement.

- Pour la **mousse de marrons**, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, portez le lait à ébullition puis intégrez le miel et la crème de marrons en continuant à chauffer.
- Fouettez les jaunes au robot et versez doucement le mélange chaud par-dessus.
- Remplacez le tout dans la casserole, chauffez et fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe (doit avoir la consistance d'une crème anglaise).
- Hors du feu, intégrez au fouet la gélatine essorée et laissez tiédir jusqu'à 25°C.
- Entre temps, montez la crème fraîche en chantilly.
- Lorsque le mélange a atteint 25°C, incorporez délicatement la crème chantilly.

- Pour le **montage** :
- Filmez le moule à bûche puis remplissez le fond avec 1/3 de mousse de marrons. Ajoutez les brisures de marrons et enfoncez-les légèrement dans la crème. Placez au congélateur pour 30 minutes.
- Déposez un peu de mousse de marrons afin de stabiliser l'insert aux clémentines. Remplissez ensuite avec le reste de la mousse de marrons en veillant à en mettre partout (bien tapoter le moule).
- Découpez ensuite la dacquoise à la dimension exacte de la bûche et déposez-la sur la mousse.
- Refermez le film alimentaire et réservez au congélateur.

- Pour la **finition** :
- Chauffez la crème fraîche puis faites-y fondre le chocolat. Laissez tiédir.
- Sortez la bûche du congélateur au moins 4 heures avant la dégustation. Démoulez délicatement.
- Décorez avec de fines lamelles de chocolat, les mandarines confites coupées en quartiers et des personnages de Noël.