

Recette

Table de fête

Créat photo: © Amélie Roche/Intemel - Recettes Intemel

**Dôme de mousse à la crème de marron,
pommes et nougatine de noisettes**



Table de fête

Dôme de mousse à la crème de marron, pommes et nougatine de noisettes

6 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Pour la mousse à la crème de marron :

- 375 g de crème de marron
- 37.5 cl de crème liquide
- 1.5 feuille de gélatine

Pour les billes de pomme :

- 4.5 pommes

Pour la nougatine de noisettes :

- 300 g de sucre en poudre
- 150 g de noisettes concassées

1 Préparer les billes de compote.

2 Eplucher, épépiner et couper les pommes en morceaux. Déposer les morceaux de pomme dans une casserole avec un fond d'eau et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites et tendres. Laisser légèrement refroidir et mixer la compote.

3 La verser dans des moules en silicones en forme de billes et placer au congélateur pendant une nuit.

4 Préparer la mousse de crème de marron.

5 Déposer la gélatine dans l'eau froide.

6 Verser la crème de marron dans une casserole et la faire chauffer doucement. Ajouter la gélatine préalablement essorée et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute. Réserver dans un récipient.

7 Monter la crème bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.

8 Incorporez délicatement la crème chantilly à la crème de marrons refroidie à l'aide d'une maryse.

9 Remplir des demi-sphères en silicone de mousse de crème de marrons aux 3/4.



Dôme de mousse à la crème de marron, pommes et nougatine de noisettes

10 Déposer une bille de compote gelée et l'enfoncer délicatement dans la mousse. Recouvrir d'un peu de mousse et lisser à l'aide d'une spatule.

11 Répéter l'opération pour les dômes restants. Placer vos demi-sphères au congélateur pendant une nuit.

12 Réaliser la nougatine de noisettes. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie. Préparer une deuxième feuille de papier sulfurisé.

13 Dans une casserole, faire fondre le sucre à feu doux sans remuer jusqu'à ce qu'il devienne du caramel.

14 Ajouter les noisettes concassées et mélanger rapidement. Verser le mélange sur la feuille de cuisson et recouvrir de la deuxième feuille et étaler le tout rapidement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

15 Laisser refroidir avant de retirer le papier cuisson. Réserver. Casser la nougatine en morceaux.

16 Faire décongeler les dômes au réfrigérateur et les sortir quelques minutes avant de servir accompagnées de morceaux de nougatine de noisettes

Astuce

Pour surprendre vos convives, bomber vos dômes de colorant alimentaire en spray !