

Yann Couvreur

CAFÉ GOURMAND | GRAND CRU VOLLUTO* | CARRÉ MARRON CASSIS – 6 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

Pâte sucrée

- 115 g de beurre
- 105 g de sucre glace
- 2 g de sel
- 250 g de farine
- 80 g de jaunes d'oeuf

Mélanger le beurre et le sucre ensemble à la feuille. Ajouter les jaunes petit à petit. Ajouter le sel, et la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser et foncer des carrés de 60 mm de côté. Cuire à 170°C.

NESPRESSO | ATELIER

Ganache marron

- 300 g de crème
- 125 g de pâte de marron
- 125 g crème de marron
- 30 g de chocolat Valrhona Bahibé
- 1,5 feuille de gélatine
- 25 g de rhum

Ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Mélanger la pâte de marron avec la crème de marron et le rhum. Faire bouillir la moitié de la crème, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat Bahibé préalablement haché. Mélanger et verser ce mélange sur le premier. Reporter à ébullition, mixer puis ajouter le reste de crème froide. Stocker 12h. Monter au batteur avant utilisation.

Marmelade de cassis

- 250 g de purée de cassis
- 4 g de agar-agar

Chauffer la purée de cassis, ajouter l'agar en fouettant. Donner une ébullition. Débarasser. Mixer à froid.

Meringue

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- poudre d'argent

Chauffer les blancs et le sucre en poudre à 60°C jusqu'à ce que les grains soient complètement dissous. Monter ensuite au batteur jusqu'à refroidissement. Incorporer à la maryse le sucre glace. Pocher ensuite des petites pointes sur une plaque. Laisser sécher dans un endroit sec environ 12h.

Finitions

- billes de cassis congelées
- 2 marrons glacés

Dans les fonds de tarte, appliquer une fine couche de marmelade de cassis puis remplir avec la ganache marron montée. Disposer ensuite les meringues et les boules de ganache comme un damier. Décorer avec des morceaux de marron et des billes de cassis.

* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Espresso Leggero