

Desserts

Charlotte aux marrons

Préparation : 1 heure environ
A préparer la veille ou à mettre dans le congélateur pendant 1 H 30

Pour 8 personnes :

500 g de purée de marron (non sucrée), 150 g de morceaux de sucre, 1 grosse pincée de vanille en poudre, 1/2 cuillerée à café de vinaigre, 1/2 verre d'eau, 1 L de crème anglaise, 40 biscuits à la cuillère, 1/4 de verre de rhum, 1/2 verre d'eau.

Dans un saladier, travaillez à la cuillère la crème de marron avec la vanille pour la rendre crémeuse.

Mettez les morceaux de sucre dans une petite casserole avec l'eau et le vinaigre. Posez sur feu moyen et amenez à ébullition. Après 4 ou 5 minutes vérifiez la



cuisson de ce sirop : une goutte versés dans un bol d'eau froide doit former sous les doigts une boule malléable. Si elle est trop molle, prolongez la cuisson.

Versez ce sirop chaud en filet sur la purée de marron en travaillant bien le mélange. Laissez refroidir.

Mélangez la moitié de la crème anglaise à la crème de marrons.

Dans une assiette creuse mélangez le demi-verre de rhum au demi-verre d'eau.

Tapissez le fond et les bords d'un moule à charlotte de 18 cm de diamètre de biscuits à la cuillère imbibés du mélange rhum et eau. Remplissez le moule en alternant les couches de crème aux marrons et de biscuits imbibés. Terminez par une couche de biscuits.

Couvrez le moule et mettez au réfrigérateur.

Démoulez avant de sortir et nappez avec le reste de crème.

Désiré aux noix

Ingrédients :

250 g de cerneaux de noix, 150 g de sucre en poudre, 4 blancs d'oeufs.

Pour la crème :

100 g de beurre, 70 g de sucre glace, 2 jaunes d'oeufs, 2 cuillères à café d'extrait de café (ou un sachet de café lyophilisé).

Préchauffez votre four th. 5-6 (150-180°C).

Réservez quelques noix pour la décoration. Ecrasez les cerneaux de noix. Vous pouvez, par exemple, les passer au moulin à légumes mécanique.

Mélangez les noix avec le sucre.

Battez les blancs en neige bien ferme en y ajoutant une pincée de



sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez un moule à manqué. Versez-y la préparation et mettez à four chaud la préparation pendant 30 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez refroidir, puis démoulez sur l'assiette de présentation.

Avec une fourchette, écrasez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.

Ajoutez les jaunes d'oeufs et l'extrait de café.

Etalez cette crème sur le gâteau froid.

Décorez de cerneaux de noix, conservez le gâteau au réfrigérateur. Ce désiré aux noix peut se déguster à l'heure du café qu'il accompagne très bien.