

## **« Le Pelousson » :**

### **Châtaigne à tous les étages**

#### Les différentes étapes

#### **Le biscuit dacquoise revisité**

Pour un biscuit dacquoise, vous devez préparer les ingrédients suivants : 20g de farine de blé et 15g de farine de châtaigne, 3 blancs d'œufs, 40g de poudre d'amandes et 30g de farine de châtaigne, 70g de sucre glace et 30g de sucre semoule.

1) Commencez par clarifier (c'est-à-dire séparer les jaunes des blancs) puis montez les blancs en neige. En fin de montée, serrez-les avec le sucre semoule. Si vous utilisez un robot, laissez le fouet tourner environ 3 minutes jusqu'à obtenir une meringue dense.

2) Mélangez de façon grossière dans un bol le sucre glace et la poudre d'amandes et farine de châtaigne.

3) Incorporez très délicatement ce mélange aux blancs en neige puis ajoutez les farines de la même façon

4) Étalez la dacquoise (1 cm d'épaisseur) sur une plaque garnie de papier cuisson. 5) Saupoudrez de sucre glace

6) Enfournez une douzaine de minutes environ dans un four préchauffé à 180°. Il faut bien contrôler la cuisson pour éviter que biscuit ne devienne trop sec et donc impossible à travailler ensuite. Le biscuit doit être moelleux à cœur ou légèrement croustillant

#### **La mousse de châtaignes au naturel**

- Châtaignes au naturel : 125 g
- Crème fleurette : 15 cl
- Lait : 15 cl
- Sucre : 40 g
- 2 cuillères de confiture de châtaigne

1 Mettez la crème fleurette au congélateur. Faites cuire les châtaignes dans le lait avec le sucre pendant 15 min. Passez-les au presse-purée, mélangez bien.

2 Montez la crème fleurette en crème fouettée, incorporez-la à la purée de châtaignes, ajouter la confiture et réservez au frais.

#### **La gelée de liqueur de châtaigne**

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez 10 cl d'eau dans une casserole Portez à ébullition. Retirez du feu. Essorez soigneusement la gélatine et faites-la fondre, en remuant, ajoutez 10cl de liqueur de châtaigne et mélangez.