

FINES FEUILLES CRAQUANTES À LA MOUSSE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 8 personnes :

4 feuilles de brick
10 cl d'eau
200 g de sucre semoule
3 g de café soluble
11 g de cacao en poudre non sucré
0,5 g d'extrait de réglisse
15 g de blanc d'œuf
QS de beurre fondu (*100 g au moins*)
100 g de sucre
20 g de glucose
8 g de cacao en poudre
50 g d'eau
2 gouttes d'extrait de réglisse
200 g de lait concentré non sucré

Ustensiles :

Une grande casserole
Une Maryse
Une cuillère en bois
Un fouet
Un cutter
Un pinceau "plastique"
9 tubes de cuivre de 14 mm de Ø nettoyés

Première étape : dans un poêlon bien haut faire un sirop avec le sucre et l'eau. Le cuire à 135°. Pendant ce temps, mélanger le café soluble, le cacao en poudre et passer le tout au chinois. Ajouter l'extrait de réglisse et le blanc d'œuf en homogénéisant bien le mélange avec une fourchette pour ne pas faire de grumeaux. Verser le sirop à 135° sur ce mélange et remuer rapidement avec une cuillère en bois. Le nouveau mélange obtenu va commencer à monter dans le poêlon. **Ne plus le remuer** et le laisser monter une première fois. Ensuite, le mélange redescend puis remonte une seconde fois. A ce moment l'étaler sur une feuille Silpat et le laisser refroidir. Le passer alors au mixeur pour obtenir une poudre fine de sucre aromatisé.

Seconde étape : découper dans les feuilles de brick des bandes de 17 X 5 cm à l'aide du cutter. Les enduire de beurre fondu et ensuite saupoudrer dessus du sucre en poudre aromatisé obtenu précédemment. Positionner les bandes sur 5 tubes de cuivre espacés de 15 mm et maintenus. Sur les espaces entre chaque tube de cuivre, placer les 4 tubes de cuivre restants pour obtenir l'ondulation. Cuire à 225° pendant 7 minutes. Retirer les 4 tubes de cuivre apparents et décoller ensuite les ondulés encore chaud en faisant bien attention de ne pas les casser. Les réserver au frais et au sec dans une boîte métal.

Finitions : Faire réduire le lait concentré de moitié et le passer au mixeur. Rectifier si nécessaire la fluidité et réserver au frais.

Faire un caramel avec les 100 g de sucre et les 20 g de glucose. Laisser caraméliser lentement. Mélanger avec un fouet 5 cl d'eau et 8 g de cacao en poudre et incorporer ce mélange au caramel. Porter de nouveau à ébullition. Rectifier si nécessaire la fluidité.

Au dernier moment déposer côte à côte des traits de mousse de châtaignes mise dans une poche à douille munie d'une douille de 12 mm de Ø sur toute la surface d'un premier ondulé, puis un deuxième et couvrir avec un troisième ondulé. Mettre sur champ et décorer avec un trait de lait concentré réduit et un filet de caramel cacao/réglisse.