

Fées Mains by Marjorie



Verrines de cerises poêlées et crème de marrons sur fond de crème anglaise et leur boule de meringue :

Les ingrédients pour 4 personnes:

Pour les cerises poêlées : 300g de cerises – 3 C à S de sucre en poudre

Pour la crème de marrons : 200g de purée de marrons – 200g de crème de marrons – ½ bouchon de rhum – 5cl de crème fleurette

Pour les meringues : 2 blancs d'œufs laissés depuis la veille à température ambiante – 1 pincée de sel – 50g de sucre glace – 60g de sucre en poudre

Pour la crème anglaise : 125g de lait ½ écrémé – 125g liquide fleurette – 1 gousse de vanille – 3 jaunes d'œufs – 65g de sucre en poudre – 1 feuille de gélatine

Confectionner les boules de meringue la veille compte-tenu du temps nécessaire à leur cuisson/séchage. Les verrines peuvent être préparées à l'avance mais la meringue ne doit être posée sur celles-ci qu'au moment de servir.

La crème anglaise : faire bouillir le lait et la crème et, hors du feu, laisser infuser la gousse de vanille fendue jusqu'à refroidissement. Puis ôter la gousse de vanille en prenant soin de gratter l'intérieur de la gousse pour en extraire tous les grains.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter le mélange lait/crème parfumé à la vanille.

Remettre la préparation dans la casserole et faire cuire à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à épaississement pour obtenir la texture de la crème anglaise. Pour vérifier que la crème prend la nappe, sur le dos d'une cuillère, tracer un trait avec le manche d'une cuillère dans la crème pour voir si la trace reste. Hors du feu, ajouter la feuille de gélatine essorée après l'avoir préalablement laissée tremper dans un bol d'eau.

Répartir la crème anglaise dans le fond des 4 verrines et laisser prendre.

Réserver au réfrigérateur.

Les cerises poêlées : Dans une poêle, faire revenir les cerises préalablement lavées, équeutées et dénoyautées avec 2 à 3 CàS de sucre en poudre pendant environ 15mn en remuant régulièrement.

Laisser refroidir.

Répartir les cerises poêlées dans les verrines au-dessus de la crème anglaise en s'assurant qu'elle est bien prise.

La crème de marrons : Mélanger la purée et la crème de marrons avec le rhum. Battre jusqu'à l'obtention d'une crème aérienne et tout en continuant de battre ajouter la crème fleurette.

Verser la préparation dans une poche à douille et la répartir dans les verrines au-dessus des cerises.

Boules de meringue : Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et lorsqu'ils commencent à monter, ajouter en 5 fois le sucre en poudre tout en continuant de battre puis ajouter en plusieurs fois le sucre glace. Préchauffer le four à 100°C. Faire des boules de blancs en neige à l'aide d'une boule à glace et les poser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Enfourner environs 1h30. Eteindre le four et laisser sécher les meringues dans le four éteint pendant 4 à 5h. Déposer une boule de meringue sur chaque verrine au moment de servir.

Déguster bien frais.

Amandines Inspiré de « Fou de pâtisserie »:

Les ingrédients pour 8 amandines :

Pour la crème pâtissière : 250g de lait d'amande – 2 jaunes d'œufs – 40g de sucre en poudre – 25g de Maïzena – ½ gousse de vanille – 10g de beurre

Pour la crème d'amandes : 85g de poudre d'amandes – 85g de sucre glace – 55g de beurre – 1 œuf – 17g de Maïzena

Pour le montage et la cuisson : 6g de rhum – 1 pincée de fleur de sel – 10g de sucre en poudre – 10g de beurre 20g de sucre glace

La crème pâtissière : Faire infuser la ½ gousse de vanille fendue et grattée dans le lait d'amande à feu doux. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena avec un fouet ; Verser le lait d'amande chaud sur le mélange blanchi et mélanger. Verser la préparation dans la casserole et mettre sur le feu jusqu'à l'obtention d'une crème pâtissière.

Lorsque la crème est cuite, ajouter le beurre. Mélanger et filmer au contact de la pâte. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

La crème d'amandes : Dans un saladier, mélanger avec un fouet le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf préalablement battu en omelette en fouettant vivement. Ajouter la farine et mélanger.

***Les amandines :** Dans un saladier, fouetter la crème pâtissière avec le rhum et la fleur de sel pour qu'elle soit bien lisse. Incorporer la préparation à la crème d'amandes.*

Beurrer les moules et saupoudrer les de sucre puis verser la préparation.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 30mn selon la taille des moules (15 pour des petits et 30 pour des moyens comme ceux présentés)

Lorsqu'ils sont cuits, démouler les gâteaux et les saupoudrer de sucre glace et les enfourner 3 à 4mn à 220°C en surveillant qu'ils ne brûlent pas.

Laisser refroidir et déguster froid.

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*