

Buchettes marron-clémentine

Pour 6 buchettes

Mousse marron

50g de crème de marron

80g de crème liquide

0.75feuille de gélatine

1 jaune d'œuf

20g de sucre

Confit de clémentine

6 clémentines

Le jus d'1/2 citron

50g sucre

1 feuille de gélatine

6 tranche de pain d'épices aux dimensions des moules

Glaçage cacao

4g de gélatine en feuilles (environ 2 feuilles)

60g d'eau

72g de sucre en poudre

25g de cacao en poudre

50g de crème liquide

Préparez le glaçage : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole mélangez l'eau, le sucre en poudre, le cacao en poudre et la crème liquide. Faites chauffer à feu doux en remuant doucement jusqu'à ébullition, Retirez alors la casserole du feu, égouttez la gélatine et incorporez-la au mélange.

Quand la gélatine est entièrement dissoute filtrez le glaçage. Laissez refroidir et réservez.

Mousse aux marrons : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélangez la crème de marron avec les jaunes d'œufs et le sucre puis faites chauffer l'ensemble dans une casserole jusqu'à 65°C. Coupez le feu et incorporez la gélatine préalablement essorée. Laissez tiédir.

Montez la crème en chantilly, quand elle est bien ferme incorporez-la délicatement à la crème aux marrons. Versez la mousse dans les moules et réservez au congélateur pendant au moins 3 heures.

Confit de clémentine : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Râpez le zeste de 3 clémentines puis prélevez le jus des 6 clémentines, versez-le dans une casserole avec le zeste, le jus de citron et le sucre portez à ébullition et laissez cuire pendant 15 minutes sans cessez de remuer. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir avant de verser ce confit dans les moules sur la mousse déjà prise.

Taillez les tranches de pain d'épice aux dimensions des moules et déposez-les sur le confit.

Laissez prendre au congel pendant une nuit.

Glacez les buchettes : Réchauffez le glaçage pour qu'il prenne une consistance liquide un peu épaisse.

Démoulez les buchettes et posez les sur une grille elle-même posée sur un plat creux. Versez le glaçage sur les buchettes, il sera peut être nécessaire de passer une deuxième couche de glaçage, pour cela récupérez l'excédent tombé dans le plat creux et reversez-le sur les buchettes (si il est trop épais réchauffez le un peu).

Réservez les buchettes au frigo pendant 5 heures avant de les servir pour qu'elles prennent bien le temps de décongeler (vous pouvez aussi les remettre au congélateur après les avoir glacées et les sortir 5 heures avant de les servir).