

Croustillants de chocolat, amandes et marrons glacés, coulis passion-mandarine

Préparation 40 mn

Congélation 30 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 feuilles de brick

3 mandarines

50 g de brisures de marrons glacés

40 g de pâte d'amande

70 g de beurre

180 g de chocolat noire

1 oeuf+ 1 jaune

1 c à s rase de fécule

10 cl de crème fraîche

2 c à s de rhum

3 gousses de vanille

25 cl de nectar de fruits de la passion (j'ai pris le jus de fruits frais)

Glace à la vanille

Couper les mandarines en 2 et les vider de leur pulpe dans un bol.(j'ai coupé les mandarines et je les ai pressées pour récupérer le jus et ensuite j'ai retiré ce qui restait dans les coques).

Farcir les demi-coques avec une boule de glace vanille puis placer au congélateur.

Faire réduire de moitié le jus de fruit de la passion avec le jus des mandarines.

Faire fondre 130 g de chocolat. Chauffer la crème et lui ajouter le chocolat et 25 g de beurre. Mélanger et former à la poche à douille, 2 boudins d'1 cm de diamètre sur du film étirable placé sur une assiette. Mettre au congélateur pour faire durcir et couper ensuite chaque boudin en 3. Je n'avais pas envie d'utiliser une poche à douille jetable alors que je faisais la recette pour 2 personnes, aussi j'ai façonné les boudins en roulant le film étirable. Donc si vous n'avez pas de poche à douille vous pouvez pratiquer ainsi.

Mixer la pâte d'amande avec les 30 g de beurre restant, l'oeuf, la fécule, et le rhum. Puis à la spatule incorporer le reste de chocolat fondu et les morceaux de marrons glacés.

Fendre les gousses de vanille en 4 lanières. Tailler 6 rectangles dans les feuilles de brick et les badigeonner de beurre fondu. Les garnir de crème d'amande et poser un tronçon de chocolat dessus. Rouler les rectangles de brick, coller la base avec un peu de jaune d'oeuf et attacher les extrémités avec les lanières de vanille. Poser sur une plaque antiadhésive et cuire au four préchauffé à 180°.

Servir avec une demi-coque de glace vanille et le coulis.

Tout dans cette recette peut être préparé à l'avance, il ne restera plus au moment du repas qu'à faire chauffer le four pendant que vous prenez le plat principal et à mettre cuire les croustillants. Pour la cuisson, suivant les fours, le temps peut varier alors je vous conseille quand même de jeter un oeil de temps en temps pour vérifier la cuisson

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>