

Boules de Noël

Cette année, je vous propose un dessert dans une boule, pour rappeler les boules à neige. J'ai choisi de cuisiner la crème de marron, produit emblématique de cette période à laquelle j'ai marié la clémentine pour apporter une touche d'acidité et équilibrer les saveurs.



Ingrédients pour 6 boules de Noël :

Meringue :

4 blancs d'œufs (120g)
250g de sucre blanc

50g de Mascarpone
50g de sucre (ou sucre vanillé thermomix)

La crème de marron :

200g de crème de marron sucrée
150g de marrons au naturel
50g de crème liquide
1 bouchon de Cointreau

Montage :

6 verrines boules ou 6 boules en plastique transparent de 10cm.
4 clémentines
Orangettes confites
Pain d'épices pour sapins

Chantilly :

250g de crème liquide entière très froide

Meringues à faire à l'avance :

Préchauffer le four à 90, 100°

Peser le sucre dans un bol et réserver.

Insérer le fouet dans le bol de Mister T propre et sec.

Mettre les blancs et **fouetter 2 mn vit 3.5**.

Rabattre les blancs à l'aide d'une spatule.

Ajouter 1/3 et Programmer de nouveau **2mn vit 3.5** en commençant 10 secondes vitesse 3.

Incorporer délicatement le reste du sucre à la spatule.

A la poche à douille, embout cannelé, pocher 6 nids de meringue de 8 cm de diamètre en faisant 2 tours pour plus d'épaisseur.

Pocher le reste en petites meringues.

Cuire 1h30 à 110° et laisser refroidir dans le four

La crème de marron :

Mettre tous les ingrédients dans le bol et **mixer 20 sec vitesse 4.5** . Rabattre la préparation sur les couteaux et recommencer l'opération **20 sec vit 4.5**.

Réserver au frais dans une poche à douille munie d'une douille de 5mm environ ou un sac congélation.

Chantilly :

Mettre tous les ingrédients dans un récipient haut et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme. Attention toutefois à ne pas faire du beurre !

Réserver la chantilly dans une poche munie d'une douille de 10mm environ.

Sapins :

Recouper les tranches de pain d'épice dans l'épaisseur. Couper ensuite chaque tranche en 2. Découper 1 sapins dans chaque moitié.

Faire sécher au four 10 mn à 180°

Montage :

Ecraser quelques petites meringues

Répartir les brisures dans le fond de la boule.

Recouvrir de crème de marron en serpentins

Ajouter les morceaux de clémentine et finir par une couche de chantilly en petites et grosses boules pour rappeler les paysages enneigés.

Entreposer au frais.

Disposer les sapins juste avant de servir et décorer avec des petits cubes d'orange confite ou de petites étoiles ou flocons de neige dorés.

Poser les boules sur les nids de meringue.

Coté organisation : Préparer les crèmes, les meringues et les sapins. Couper les quartiers de clémentines en morceaux et écraser les meringues. Faites si possible le montage au dernier moment ou 2 à 3h max avant de servir. Sinon la meringue se ramollira et perdra tout son intérêt, le croquant.

A noter : Faites varier cette recette selon vos envies en remplaçant les meringues pour des biscuits imbibés ou non dans un sirop et en remplaçant la crème de marron par une autre crème.