

Charlotte à la châtaigne

Biscuits à la cuillère à la châtaigne

5 œufs
125g de sucre en poudre
75g de farine de châtaigne
75 g de farine de blé type 45

Tamiser les farines ensemble. Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
Mélanger les jaunes avec 100g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporer les farines.
Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre en poudre restant.
Dresser sur des plaques de cuisson beurrée et farinée.
Saupoudrer de sucre glace.
Cuire à 180° pendant 7 à 10 minutes.

Sirop pour imbiber les biscuits

100 g de sucre en poudre
10cl d'eau
10cl de liqueur de châtaigne(peut être remplacé par du sirop de châtaigne)

Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.
Laisser refroidir avant utilisation.

Appareil à la châtaigne

500 g de crème de châtaigne
6 cl de liqueur de châtaigne
quelques brisures de châtaigne confites
4 feuilles de gélatine
50 cl de crème fouettée

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Faire chauffer 100g de crème de châtaigne et la liqueur de châtaigne; Y incorporer la gélatine.
Mélanger au reste de crème de châtaigne.
Mélanger délicatement avec la crème fouettée et les brisures de châtaigne.

Dressage

Découper les biscuits à la hauteur d'un cercle à pâtisserie. Les imbiber de sirop sur une face. En tapisser le tour du cercle à pâtisserie ainsi que le fond.
Repartir la moitié de l'appareil à la châtaigne puis remettre une couche de biscuits imbibés. Terminer par le reste de crème.
Mettre au frais minimum 12 heures.
Démouler et décorer de quelques marrons glacés sur le dessus.