magimix

DOME DE MERINGUE, MOUSSE DE MARRON

et coeur de poire (par Aurélie Kalt)

Préparation : 30 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 2 h 30 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 1 dôme

- MERINGUES - 3 blancs d'oeufs - 200 gr de sucre semoule - 1 c.s. de graine de sésame noir - INSERT - 1 poire - 15 gr de beurre - 10 gr de sucre - MOUSSE DE MARRON - 250 gr de crème de marron - 120 ml de crème liquide - 1 feuille de gélatine

---

PREPARATION DES MERINGUES

1. Dans la cuve en métal, placez le « batteur à blancs ». Ajoutez les blancs d'oeufs. Lancez le programme BLANCS EN NEIGE. Au bout de 30 secondes, ajoutez 35 gr de sucre. Une fois qu'ils commencent à être lisses et brillants, ajoutez 65 gr de sucre. 20 secondes avant la fin ajoutez le reste de sucre.

2. Versez la meringue dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm. Prenez un moule demi sphère (8 centimètres de diamètres). Retournez-le. Créez votre dôme de meringue en commençant par la base du moule et remontez. Parsemez de quelques graines de sésame noir sur la moitié du dôme.

3. Faites cuire les meringues pendant 2h30 à 80°. Laissez-les idéalement toute la nuit dans le four éteint.

PREPARATION DE LA MOUSSE

1. Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d?eau froid pendant 5 min. Mettez au congélateur votre crème 20 minutes.

2. Placez des glaçons dans la cuve de votre robot et lancez le programme GLACE PILEE, cela va permettre à la cuve de se refroidir ! Retirez la glace et essuyez bien la cuve. Versez la crème liquide et lancez le

programme Expert / 3m / V7 / sans chauffer, attention à bien retirer le bouchon ! Réservez la crème au réfrigérateur.

3. Dans la cuve en métal (nettoyée), versez la crème de marron, lancez le programme EXPERT / 2 min / V2A / 70°. Au bout de 45 secondes, ajoutez la gélatine bien essorée. Mélangez délicatement la crème fouettée et la crème de marron. Versez-la dans une poche à douille.

PREPARATION DES DES DE POIRES

1. Dans la cuve du métal faites revenir les dés de poires avec le beurre et le sucre en lançant le programme EXPERT/ 2min / V1A / 80°. L?idée est juste de saisir les poires.

2. Egouttez-les et laissez le refroidir.

DRESSAGE

1. Prenez votre dôme de meringue, à l?aide de votre poche à douille remplissez le 1/3 de mousse de marron.

2. Placez l?équivalent d?une cuillère à soupe de dés de poires, remplissez le dôme par la mousse et lissez-la avec une spatule. Direction le congélateur au moins 3h.

Cook Expert ■

Auteur : Aurélie Kalt