



## **GÉNOISE CACAO, GELÉE À L'ORANGE SANGUINE ET GANACHE MONTÉE À LA CRÈME DE MARRONS, ÉCLATS CROQUANTS DE MARRONS**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

#### **Pour la génoise**

- 250 gr de sucre semoule
- 10 œufs frais
- 300 gr de farine
- 80 gr de cacao
- 10 gr de levure chimique
- Sel

#### **Pour la gelée**

- 3 Oranges sanguine
- 4 gr d'agar agar ou de gélatine (10 gr)
- 2 citrons jaunes
- 10 gr de sucre

#### **Pour la ganache montée**

- 180 gr de chocolat au lait
- 4 gr de gélatine
- 1/3 litre de crème fleurette entière 35%
- 200 gr de crème de marrons
- 8 gr de miel



### **Instructions**

#### **Pour la gelée**

Commencer par zester et presser les oranges sanguines. Réserver les zestes au frais.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans une eau tiède, puis les ajouter au jus d'orange avec les zestes et le sucre. Mettre le tout dans une casserole et monter à température jusqu'à frémissement. Retirer du feu et passer le tout au chinois, puis couler dans un cadre plus ou moins épais selon la taille souhaitée.

Réserver au frais.

Pour la génoise, séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre et battre à nouveau quelques instants pour bien serrer l'appareil.

Réduire la vitesse du batteur et ajouter d'un seul coup les jaunes d'œufs. Mélanger encore 3 à 4 secondes et ajouter le cacao et la levure. Terminer le mélange à la Maryse comme pour réaliser une mousse.

Verser l'appareil à génoise sur la plaque de cuisson, la caissette à génoise, au préalable chemisée de papier de cuisson. Lisser à la spatule et enfourner pour 20 minutes à 180°C.

Pour la ganache montée à la crème de marrons, commencer par mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau tiède.

Mettre à chauffer 250 gr de crème fleurette avec 25 gr de miel, puis à ajouter les feuilles de gélatine essorées. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Incorporer le chocolat fondu en trois fois en émulsionnant au fouet en même temps. Ajouter les 500 gr de crèmes de marrons jusqu'à homogénéisation de l'appareil, puis verser le reste de la crème fleurette. Fouetter à nouveau le tout jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et mettre au frais pour minimum 2 heures.

### **Dressage**

Déposer dans chaque assiette, un cercle de génoise et pocher la crème montée et réitérer l'opération sur seconde fois.

Au centre on finira avec la gelée d'orange sanguine tailler en petits cubes.

### **💡 Astuces du Chef**

Au tout début du montage, mettre une micro touche de ganache dans le fond de l'assiette avant de procéder au montage pour éviter que le dessert bouge dans l'assiette et rendra le service plus facile.

Et pour ajouter un peu d'éclat sur ce dessert, on peut mettre quelques marrons dans une poêle à griller avec un filet d'huile d'olive et un soupçon de fleur de sel, puis en parsemer les éclats sur les assiettes montées.



**Chef Jonathan CHARLOIS**

Iodé le Restaurant

61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt