

CRÈME DE POTIMARRON AU CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE À LA CHÂTAIGNE

 Nombre de personnes :

INGRÉDIENTS

Pour la crème de potimarron :

- 280 g de purée de potimarron
- 75 g de chocolat blanc
- Le zeste d'une orange
- 10 cl de crème liquide entière

Pour le crumble à la châtaigne :

- 50 g de farine
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de beurre pommade
- 50 g de châtaignes sous-vide

PRÉPARATION

Pour le crumble à la châtaigne:

1. Tailler les châtaignes en tout petits dés. Les mettre avec le reste des ingrédients dans un saladier et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. L'étaler finement au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé puis l'entreposer au réfrigérateur pendant ½ h environ.
3. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C (th 6).
4. Sortir la pâte du frigo, enlever la feuille de papier sulfurisé puis enfourner la pâte à crumble pour 12 à 15 mn.
5. Laisser légèrement tiédir avant de découper à l'emporte-pièce selon la forme souhaitée.

Pour le la crème de potimarron :

1. Bien laver le potimarron, le découper en gros dés (il n'est pas nécessaire de le peler) puis le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Le mixer finement pour obtenir une purée bien lisse.
2. Ajouter le zeste de l'orange râpée. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie puis mélanger à la purée. Laisser refroidir la préparation.
3. Quand elle est bien froide, fouetter la crème liquide bien froide en chantilly. L'incorporer alors à la préparation en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Réserver au frais.
4. Au moment du service, dresser en verrines et servir accompagné d'une tuile de crumble.