

BLANC MANGER AUX MARRONS



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 80 G** d'amidon de maïs (Maïzena)
- 1 L** de lait frais entier
- 200 G** de lait concentré
- 1 c.à.s** de crème de marrons
- 150 G** de [ricotta](#)
- 3 c.à.s** de sucre blanc
- 1** verre de lait entier
- 1** citron bio
- 1** pincée de [fleur de sel](#)

RÉALISATION

1. Placer l'amidon de maïs dans une casserole. Ajouter 20 centilitres de lait et incorporer l'amidon de maïs au fouet pour obtenir un appareil lisse et homogène.

2. Incorporer ensuite le lait concentré et le zeste d'un citron. Ajouter le lait restant et faire chauffer le mélange à feu moyen pendant 7 à 8 minutes sans cesser de remuer. En chauffant, l'appareil va s'épaissir.

3. Passer 6 moules en silicone sous l'eau froide pour humidifier les parois, puis transvaser l'appareil dans les moules en silicone. Laisser tiédir à température ambiante puis placer le blanc manger au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

4. Placer le sucre dans une casserole et le laisser caraméliser à sec, à feu fort. Il faut laisser le sucre brunir à feu fort sans y toucher mais en le surveillant de près. Baisser le feu dès que le sucre brunit pour éviter de brûler le caramel.



La caramélisation du sucre permet de transformer le côté "trop sucré" en une pointe d'amertume.

5. Lorsque le sucre est joliment caramélisé, baisser le feu au minimum et y incorporer délicatement la ricotta et le lait au fouet, puis remonter le feu pour lier la sauce. Ajouter la crème de marron, une pincée de sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et homogène.



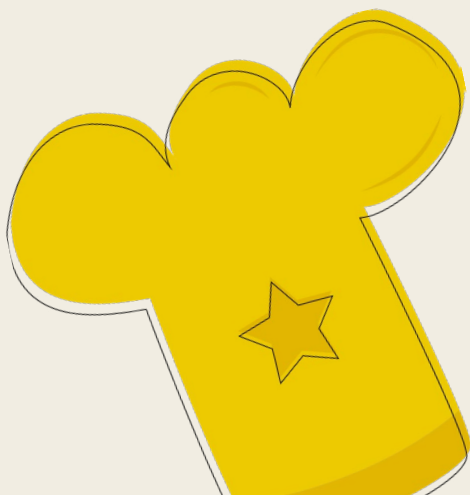
Attention aux éclaboussures: le caramel est brûlant !

7. Baisser le feu, ajouter quelques gouttes de jus de citron et finir de travailler la texture de la sauce au mixeur plongeant.

8. Démouler les blancs-mangers lorsqu'ils sont bien froids et bien fermes. Napper le fond de 6 assiettes creuses d'une belle cuillère de sauce aux marrons et y disposer un blanc-manger par assiette. Déguster aussitôt.



L'astuce pour démouler facilement les entremets : retourner les moules sur une planche puis réchauffer rapidement le silicone du moule au chalumeau. Les entremets se décolleront naturellement de leurs moules !



CLUB
CASA ZANONI