

## ***Barrette glacée au whisky et marrons confits, sorbet potimarron miellé, accompagné de ses macarons***



### **Parfait whisky**

1 l de crème  
10 jaunes  
300 gr de sucre  
70 gr de whisky  
+ châtaignes confites

### **Crème chantilly**

1 l de crème  
50 gr de sucre

### **Sauce chocolat**

200 gr de crème fleurette  
220 gr chocolat noir  
60 gr d'eau  
75 gr de sucre

### **Décor**

Sucre tiré  
Crème de marron  
Pâte sucrée à la châtaigne

### **Sorbet potimarron miellé**

1 l d'eau  
300 gr de miel  
200 gr de sucre  
2 kg de potimarron  
xantane

### **Macaron à la châtaigne**

600 gr de sucre semoule  
600 gr de sucre glace  
600 gr de poudre d'amande  
240 gr de blanc  
240 gr de blanc crue  
150 gr de sucre  
100 gr d'eau  
Extrait de châtaigne

Monter les blancs et serrer avec les 150 gr de sucre

Mélanger les blancs crus avec l'amande et le sucre glace, faire un sirop à 110° avec le sucre et l'eau et verser sur les blancs en neige comme une meringue, laisser refroidir puis mélanger et macaroner avec la partie amande sucre glace et blanc d'œuf + extrait de châtaigne  
Cuisson 128° env. 14 m



[HTTP://WWW.SAVEURSUCREES.FR](http://www.saveursucrees.fr)

Copyright @ saveursucrees 2005/2006