

## Gâteau fondant à la crème de marron, poires et chantilly



“La cuisine de bob”, le blog culinaire de Fabien Soldevila, un ingénieur de recherche en informatique passionné de cuisine et de gastronomie, connaît un vrai succès avec près de 500 visiteurs par jour ! Ce gastronome montpelliérain a concocté pour les lecteurs de *Mon Agglo* un dessert «gourmand, simple, plutôt joli et abordable à partir de produits de saison».

### PETITS CONSEILS DE CHEF PIERRE OLIVIER PROUHÈZE

Restaurant Prouhèze Saveurs  
728 Avenue de la Pompignane  
[prouhezesaveurs.com/ie](http://prouhezesaveurs.com/ie)

Ce dessert est très appétissant. Parmi mes classiques, très appréciés de mes clients, j'ai à la carte un moelleux à la châtaigne des Cévennes et crème glacée aux marrons confits à la recette un peu similaire. Pour alléger la crème fouettée de Fabien, je conseillerais de réaliser une chantilly au siphon. Avec le reste de crème de marron, pour ajouter du croquant à ce gâteau fondant, on peut créer des tuiles en étalant de fines couches de crème de marrons sur du papier sulfurisé et les cuire au four 10 mn à 180°C. À la cuisson, elles prendront un petit goût de chocolat. C'est excellent !

### LA RECETTE DE FABIEN SOLDEVILA

de Montpellier  
[lacuisinedebob.fr](http://lacuisinedebob.fr)

### Gâteau fondant à la crème de marron, poires et chantilly

#### Ingrédients pour 6 pers.

##### Gâteau :

- 500 gr de crème de marrons
- 3 œufs
- 80 gr de beurre
- Une pincée de sel

##### Gelée de poires :

- 4 poires
- 20 cl d'eau
- Jus d'1/4 de citron
- 100 g de sucre
- 2 g d'agar-agar

##### Crème fouettée :

- 50 cl de crème fleurette
- 25 g de sucre glace
- Brisures de marrons glacés

Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Faire fondre le beurre à feu doux. Le mélanger avec la crème de marrons. Ajouter les 3 jaunes d'œufs. Incorporer délicatement les blancs en neige. Beurrer le moule et y verser la préparation. Enfourner 30 minutes. Une pointe de couteau doit ressortir à peu près sèche.

Peler et tailler les poires. Les faire cuire 10 minutes avec le sucre à feu moyen. Mixer et filtrer à la passoire fine. Remettre à chauffer et ajouter l'agar-agar au fouet. Verser dans un plat sur du papier film sur 3 à 4 millimètres d'épaisseur. Faire prendre au frais pendant deux heures. Elle doit être fondante.

Fouetter la crème dans un bol glacé et y ajouter le sucre glace afin qu'elle soit bien ferme.

À l'aide d'un emporte-pièce, servir le gâteau avec de la gelée de poire sur le dessus. Avec une poche à douille, y ajouter la crème fouettée. Saupoudrer de brisures de marrons glacés.

### Faites-nous découvrir vos recettes de saison

en l'envoyant à  
[recette@montpellier-agglo.com](mailto:recette@montpellier-agglo.com)