

Amandine Gargallo et Miguel Louvard

## Le Nostradamus

47000 Agen



# Sur un biscuit à la noisette et miel de châtaignier, confit de myrtilles sauvages et chantilly à la crème de marrons

### BISCUIT NOISETTE ET MIEL DE CHÂTAIGNIER

- 180 g de beurre pommade
- 180 g de poudre de noisettes
- 150 g de miel de châtaignier
- 3 œufs + 3 jaunes
- 3 cuillerées à café de farine

### CHANTILLY CRÈME DE MARRONS

- 400 g de crème de marrons
- 350 g de crème fouettée
- 200 g de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine

### CONFIT DE MYRTHILLES

- 500 g de myrtilles surgelées
- 200 g de sucre



Avec le miel produit par la  
**Famille Auzeral**  
à Pont-du-Casse

#### *Biscuit noisette et miel de châtaignier :*

Ramollir le beurre au micro-ondes jusqu'à une consistance pommade, puis mettre dans un saladier.

Ajouter le miel, mélanger avec la spatule, ajouter la poudre de noisettes, les œufs et les jaunes.

Rendre le mélange homogène puis ajouter la farine.

Verser dans le moule et cuire environ 9 min à 180 °C.

#### *Chantilly crème de marrons :*

Faire bouillir 200 g de crème liquide, ajouter les feuilles de gélatine hors du feu, puis verser sur la crème de marrons.

Mélanger et ajouter 350 g de crème fouettée délicatement, réserver encore 1 heure au frigo avant utilisation.

#### *Confit de myrtilles :*

Verser les myrtilles surgelées et le sucre dans une casserole et laisser cuire à feu doux environ 30 minutes.