

# COURONNE POIRE CHOCOLAT ET CHANTILLY À LA CRÈME DE MARRON

## Pour 4 personnes

Préparation : 1 h 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 1 heure



## Ingrédients

Pâte à tarte sucrée  
150 g de beurre  
3 cuillères à soupe de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
300 g de farine  
1 pincée de sel.  
  
120 g de chocolat noir pâtissier  
120 g de crème liquide entière.  
1/2 fève tonka râpée  
150 ml de crème entière 35%  
100 g de crème de marron  
4 poires  
1 petit paquet de mini meringues  
Décors en sucre doré

Dans un saladier, mélangez le beurre en morceaux, le sel, la farine et les sucres. Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange homogène, faites une boule et réservez au frigo 1 h. Sortez-la du frigo, étalez-la en une plaque de 2 à 3 mn d'épaisseur, beurrez votre moule et garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond, recouvrez de billes de cuisson et cuire à blanc pendant 25 mn à 180°C.

**Réalisez votre ganache.** Chauffez la crème et la fève tonka râpée dans une casserole, faites fondre le chocolat en morceaux, retirez du feu lorsque le chocolat est totalement fondu et que votre ganache est bien lisse. Étalez-la dans le fond de tarte et mettez au frais minimum 2 h.

Dans un récipient à part, fouettez la crème de marron pour l'assouplir. Fouettez la crème entière 4 à 5 mn pour qu'elle soit bien ferme. Répartissez-la dans 4 bols, ajoutez une cuillère à café de crème de marron dans le premier bol, 2 cuillères à café dans le deuxième bol, 3 cuillères à café dans le troisième bol et 4 cuillères à café dans le quatrième. Mélangez le contenu de chaque bol, avec une spatule jusqu'à obtenir 4 couleurs homogènes. Mettez-les dans des poches à douille séparées, y compris le reste de crème de marron.

Coupez les poires en deux et à l'aide d'une cuillère parisienne, réalisez des boules de poires, placez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de jus, avant de les déposer directement sur la ganache de la couronne.

Pochez les chantilly au marron entre les boules de poires, ajoutez le reste de crème de marron en petites touches. Déposez des petites meringues et terminez de pimper votre couronne avec les décors en sucre doré.

**Astuce :** si vous ne possédez pas de moule à tarte couronne. Vous pouvez utiliser un moule à tarte simple et placer à l'envers, en son centre, un petit moule à tartelette. Mettez la pâte sur l'ensemble puis découpez le rond de pâte sur le dessus du petit moule.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel