



Mont-blanc classique express

Ingrédients pour 6 personnes

Meringue

- 4 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel fin
- 250 gr de sucre semoule
- 6 marrons glacés + 3 pour le dressage

Crème chantilly

- 400 g de crème liquide
- 100 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Vermicelles marrons

- 80 g de beurre pommade
- 300 g de pâte de marron
- 50 g de sucre semoule
- 10 cl de rhum ambré

La préparation

1. Préchauffez le four à 120° ;
2. Montez les blancs (à t° ambiante) en neige bien fermes au batteur avec une pincée de sel;
3. Incorporez le sucre petit à petit tout en continuant à battre. Mettez le mélange dans une poche à douille et déposez des petits tas sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé et enfournez 1 heure pour des meringues ;
4. Montez une chantilly avec le crème, le sucre et les graines de la gousse de vanille ;
5. Une fois cuites et refroidies, râpez de dessus bombé de la meringue et déposez-y un marron glacé ;
6. Disposez ensuite à l'aide d'une spatule la chantilly vanillée en forme de pyramide sur le marron et réservez au frigo ;
7. Pour réaliser la crème de marron, écrasez la pâte avec un fouet et incorporez le sucre, le beurre pommade et quelques gouttes de rhum ; Mélangez le tout jusqu'à obtenir une consistance homogène. Déposez dans une poche douille de 0,2 mm ;
8. Sortez les Mont-Blanc du réfrigérateur et recouvrez totalement la Chantilly de des filaments de pâte de marron.

Le dressage

Dressez le Mont-Blanc sur une assiette ronde, râpez de la meringue par-dessus et disposez quelques morceaux de marrons glacés.

Bon appétit