

# MONT-BLANC

Robert GUYOT le 20/12/23



Temps de préparation : 1 h environ

## **INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES :**

### Meringue :

- 8 blancs d'oeufs
- 335 g de sucre cristallisé
- 225 g sucre glace

### Chantilly vanille :

- 20 cl de crème liquide
- 50 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

### Crème mousseline aux marrons :

- 150 g de crème de marrons
- 200 g de pâte de marrons (boîte de marrons entière qui peut être mixée)
- 200 g de purée de marrons
- 50 g de beurre mou
- 1 cl de rhum

## **Préparation**

### *1/ Meringue*

Dans la cuve d'un batteur électrique muni d'un fouet, monter 8 blancs d'oeufs préalablement tempérés en ajoutant petit à petit 335 g de sucre cristallisé.

Une fois les blancs bien montés, ajouter délicatement à l'aide d'une maryse 225 g de sucre glace tamisé.

Pocher en forme de grosses boules à l'aide d'une poche en plastique sans douille. Cuire 2 heures dans un four préchauffé à 90 °C (th 3).

## 2/Chantilly vanille

Dans la cuve d'un batteur électrique muni d'un fouet, mélanger 20 cl de crème liquide (40 % de matière grasse), 50 g de mascarpone, 25 g de sucre et 1 demi-gousse de vanille jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly.

## 3/ Crème mousseline aux marrons

Dans la cuve d'un batteur électrique muni d'une palette, mélanger 150 g de crème de marrons, 200 g de pâte de marrons, 200 g de purée de marrons, 50 g de beurre mou et 1 cl de rhum quelques minutes à grande vitesse.

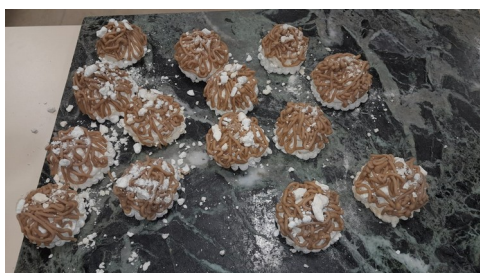
Débarrasser dans une poche munie d'une douille à Mont-Blanc (perforée de plusieurs trous).

*NB. : en l'absence de pâte de marrons, utiliser 200 g de crème de marrons et 300 g de purée de marrons.*

### **Finition :**

Dresser à l'aide d'une poche plastique sans douille de la crème chantilly sur la boule de meringue. Essayer de réaliser une forme de cône.

Dresser autour de la chantilly, en spirales, la crème légère aux marrons. Saupoudrer de sucre glace. Parsemer de débris de marrons glacés.



### Quelques décorations avec la pâte à meringue :

