

# Verrine de Mont-Blanc, crème vanillée à la meringue, vermicelles de marron

Recette pour 4 personnes



## Description

Dans une verrine, nous trouvons une couche de crème chantilly vanillée. Au centre de cette crème, il y a de la pulpe de cassis, le tout surmonté par des morceaux de meringue. En finition sur le top, des vermicelles de crème de marron, quelques boules de meringue et de la pulpe de cassis à nouveau.

## L'astuce du chef

La qualité de la crème de marron fera toute la différence. Vous pouvez utiliser des cassis frais ou congelés si vous avez la chance d'en avoir. C'est plus petit que le bleuets, plus gouteux et il tache les mains, comme la betterave rouge.

## Ingrédients

### Chantilly vanille

- 450 Gr Crème 35% à fouetter
- 45 Gr Fromage mascarpone
- 15 Gr Lait concentré
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

### Meringue française

- 50 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 40 Gr Sucre glacé

### Crème de marron

- 65 Gr Pâte de marron
- 190 Gr Purée de marron
- 85 Gr Crème de marron
- 6 Ml Whisky

- 65 Gr Beurre

Pulpe de cassis et glace vanille

- 225 Ml Pulpe de cassis
- 25 Ml Sirop de sucre de canne
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

## **Préparation**

Temps de préparation **45 mins**

Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre. À la main, incorporez le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez de petites boules de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Enfournez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1h30. Une fois cuites, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement ou les laisser de même si vos boules ne sont pas trop grosses.

Chantilly vanille

Dans un bol de batteur froid, rassemblez tous les ingrédients bien froids, ainsi que le cœur de la gousse de vanille grattée. Faites monter la crème à l'aide d'un fouet, puis réservez-la au frigo dans une poche à pâtisserie avec une douille unie.

Crème de marron

Dans un petit robot, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (assurez-vous que le beurre ait une consistance pommade). Réservez dans une poche munie d'une douille à vermicelles.

Pulpe de cassis

Mélangez à froid votre sirop à la pulpe.

Montage

Au fond de la verrine, déposez la crème vanillée. Ajoutez l'équivalent d'une belle cuillère à soupe de pulpe de cassis. Garnissez de quelques boules de meringue, puis tournoyez sur le top de la verrine, avec la crème de marron. Finalisez avec une boule de glace vanille et un peu de pulpe de cassis.

**Bon appétit!**