

Gâteau Mont Blanc



6 pers



Facile



Grandes
occasions



90 min



120 min



€

Ingrédients pour 6 personnes

- blancs d'œufs - 3
- Sucre semoule - 100 g
- Sucre glace - 100 g
- de crème liquide entière - 400 ml
- Crème de marron - 450 g
- Gélatine - 2 feuille(s)
- brisures de marrons glacés - 1 g
- Crème liquide - 250 ml
- Mascarpone - 250 g
- Sucre glace - 50 g
- Beurre pommade - 50 g

Préparation de la recette

Pour la meringue

Commencer par monter les blancs en neige; dès que les œufs deviennent mousseux, ajouter progressivement le sucre semoule, puis le sucre glace. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit très lisse, très blanche et bien dense.

A l'aide d'une poche à douille, former deux disques en spirale de 18cm Ø. Pour vous repérer, dessiner le cercle sur le papier de cuisson.

Enfourner 1h30 à 90°C. Et laisser refroidir dans le four.

Avec le reste de meringue former des petit dômes pour la déco.

Pour le crémeux

Faire chauffer les 50ml de crème liquide, et y ajouter les deux feuilles de gélatine déshydratées. Mélanger à la crème de marron. Monter les 350ml de crème bien froide. Puis incorporer le mélange de crème de marrons ainsi que les brisures de marrons.

Verser dans un cercle de 18cm Ø et bien lisser la

surface. Pour faciliter le démoulage, veiller à le déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et à beurrer ou utiliser du ruban rhodoïde pour le cercle.

Placer au congélateur minimum 4h

Jour J-1 à 2h avant

Pour la crème aux marrons

Bien mélanger la crème et le beurre pommade, placer au frais.

Pour la Chantilly

Placer la crème liquide et la mascarpone bien froides, ainsi que le sucre glace dans un grand bol. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Réserver au froid.

Montage

Déposer dans l'ordre : la première plaque de meringue, puis une légère couche de chantilly, le crémeux aux marrons, la crème de marrons (en garder un peu pour la déco), et finir sur le deuxième disque de meringue. Recouvrir complètement de chantilly. Décorer de petite pointes de crème de marrons et de mini meringue à l'aide d'une douille.

Conseil

Préparer la meringue et le crémeux la veille