

« MONT-BLANC »

Recette Michel 25/02/2017

INGREDIENTS

- . 6 œufs – à température ambiante
- . 315 gr de sucre semoule
- . 125 gr de sucre glace
- . 120 gr de farine tamisée
- . 350 gr de crème entière liquide
- . 50 gr de mascarpone
- . 300 gr de Pâte de marron
- . 100 gr de crème de marron
- . 100 gr de beurre
- . 1 cuillère à soupe de rhum



REALISATION - Cuisson 180°

GENOISE

- . Monter en ruban 2 œufs entiers + 2 jaunes et 120 gr de sucre.
- . mélanger 120 gr de farine tamisée
- . Etaler sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé.
- . Cuire environ 15 minutes

MERINGUES Cuisson à 90° environ 1 h 1 h1/2

- . Monter en neige 4 blancs d'œuf
- . Verser progressivement 125 gr de sucre semoule en mélangeant bien pour faire fondre le sucre
- . Ajouter 125 gr de sucre glace tamisé
- . Remplir la poche à douille, avec embout permettant d'étaler cette préparation sur la plaque huilée ou garnie de papier sulfurisé, en formant des cercles d'environ 10 cm de diamètre (voir photo).

Mont-Blanc (suite)

CREME PATISSIERE

- . Monter au fouet : 250 gr de crème entière liquide
 - 50 gr de mascarpone
 - 20 gr de sucre semoule

CREME de MARRON

- . Mélanger 300 gr de pâte de marron avec
 - 100 gr de crème de marron et
 - 100 gr de beurre

SIROP

- 120 gr d'eau avec 50 gr de sucre à faire chauffer
- Afin d'obtenir un sirop pour imbiber la génoise.

MONTAGE

- . Dans la génoise découper des ronds de la dimension des « cercles meringue » Les imbiber de sirop additionné de rhum
- Garnir les cercles meringues avec la crème de marron
- Conserver le reste en attente
- Poser le cercle de génoise par-dessus
- Regarnir de crème Chantilly sur le dessus et sur le pourtour formant ainsi un dôme .
- Mélanger les restes de crème de marron et un peu de crème Chantilly dans une seconde poche avec douille spéciale spaghettis
- Répartir cette préparation sur les dômes
- , Reprendre le reste de crème Chantilly pour en déposer à nouveau
- Un mini dôme
- Terminer en garnissant ce tout d'une moitié de marron glacé.