



GATEAU MONT-BLANC

Personnes : 8/ 10 pers

Préparation : 2h

La meringue : 90 g de blanc d'œuf (3), 160 g de sucre,

La mousse de marron : 25 cl de lait, 3 jaunes d'œuf, 70g de sucre, 10g de Maïzena, 250 g de crème de marron, 25 cl de crème fleurette entière, 3 feuilles de gélatine

La crème de marron : 250g de crème de marron, 200 g de purée de marron ou marron cuit, 1Cs de mascarpone

La chantilly : 40 cl de crème liquide entière, 120g de mascarpone, 1 gousse de vanille, 40g de sucre.

1/ **Préparer la meringue** : montez les blancs en neige, ajoutez le sucre petit à petit en continuant de battre = ferme. A l'aide d'une poche muni d'1 douille à gros trou, dressez 2 disques de meringues (avec un trou si vous souhaitez) de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé, avec le restant vous pouvez faire des cygnes. Mettre au four 2h pour les petites choses et 3 heures pour les disques à 100°C, puis éteignez le four et laissez les meringues refroidir dans le four ouvert. (Possible la veille)

2/ **Réaliser la mousse** : faites ramollir la gélatine en la pliant dans un verre remplie d'eau dans une casserole faire chauffer le lait, à part fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, ajoutez la Maïzena, hors du feu verser dans la casserole puis faites épaissir sur le feu. En mélangeant sans arrêt, puis ajouter la gélatine et la crème de marron et laisser refroidir. Montez la crème liquide bien froide en chantilly et mélanger le tout, placez la mousse dans 2 moule à démouler en silicone de préférence (faire la veille ou placer au frais 4 à 6h).

3/ **la crème de marron** : si vous n'avez pas de purée, prendre une fourchette et écraser les marrons puis tamiser avec une spatule (meilleur passage dans le pistolet) et mélanger avec la crème de marron (possible la veille)

4/ **La chantilly** : Montez la crème très froide en chantilly avec le mascarpone, les graines de vanille et le sucre, faire très très ferme, et placez 1/3 dans la poche à douille. 5/ **Le montage** : prendre un joli plat, appliquer sur le dessous du 1^{er} disque de la chantilly (no glisse), sur la meringue 1 couche chantilly + la mousse à trouser si vous souhaitez, répéter l'opération et finir par recouvrir tout de chantilly avec une poche à douille trou étoilé, puis prendre un pistolet et faire des spaghettis avec la crème de marron. Placer au frigo, ok pendant 48h.

