

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Découvrez une recette revisitée, le mont-blanc cassis.

Préparation

Etape 1

La meringue française :

Préchauffez le four à chaleur tournante à 100 °C (th. 3-4)
Battez les blancs d'œufs en neige avec la première pesée de sucre, puis, à l'aide d'une Maryse, incorporez la seconde pesée de sucre. Versez la meringue dans une poche munie d'une douille. Façonnez 10 disques circulaires (comme pour un Vacherin). Enfournez 10 minutes, puis réduisez la température du four à 90 °C (th. 3).
Laissez cuire environ 1 heure.

Etape 2

La crème aux marrons :

Mixez dans le bol d'un robot la crème de marrons avec la pâte de marrons.
Montez une chantilly et l'incorporez à la crème aux marrons.

Etape 3

La finition :

Emporte-piècez la génoise un peu plus large que le disque de meringue. Déposez la meringue dessus. Réalisez une boule de sorbet cassis.
Pochez environ 25 g d'appareil au dessus de la boule cassis.
Saupoudrez avec du sucre glace.

Ingrédients



105 g Blancs d'œufs



105 g Sucre semoule



200 g Crèmes de marrons



200 g Pâtes de marrons



Crème liquide 30%



Génoise nature



sucre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1051
Matières grasses (g)	1.1
Dont acides gras saturés	2.1
Glucides (g)	40.3
Dont sucres	44.3
Protéines (g)	3
Sel (g)	0.18