

Mont blanc

Difficulté : 

Nombre de personnes : 10-12

Temps de préparation : 1H30

Temps de cuisson : 20 mn + 2h de surgélation



I-Dacquoise noisette

- 200g de poudre de noisettes
- 180g de sucre glace
- 160g de blanc d'œufs (gardez les jaunes pour la mousse)
- 70g de sucre
- Amandes effilées ou hachées

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre glace à l'aide d'une maryse.



3. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique.
4. Incorporez au fur et à mesure les poudres dans les blancs montés avec la maryse.



5. Etalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou sur une plaque silicone. Aidez-vous d'une spatule.



6. Saupoudrez d'amandes et enfournez pour 20-25min.



Pendant ce temps, préparez la mousse de marrons.

II-Mousse aux marrons confits

- 6g de gélatine feuille
 - 250g de lait
 - 20g de miel
 - 350g de crème de marrons
 - 80g de jaunes d'œufs
 - 200g de crème fleurette
- *Facultatif : brisures de marrons (pour le montage final)*

1. Mettre à tremper dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine quelques minutes.



2. Pesez ensemble le lait, le miel et la crème de marrons. Délayez le mélange au fouet. Portez à ébullition le mélange.



3. Batre au fouet les jaunes d'œufs dans un récipient et versez dessus en petit filet le lait chaud. (Attention à ne pas cuire les jaunes d'œufs)
4. Reversez dans la casserole le mélange, fouettez-le jusqu'à épaissement.
5. Stoppez la cuisson. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les au mélange.



6. Laissez refroidir l'ensemble à T°C ambiante. Pendant ce temps, réalisez la crème fouettée :
7. Mettre les fouets du batteur électrique et un récipient au congélateur quelques minutes.
8. Montez la crème fleurette en crème fouettée (souple) à l'aide du batteur électrique.



9. Ajoutez la crème fouettée à la préparation refroidie à l'aide d'une maryse. (le mélange est assez liquide). Réservez.



III-Crème mascarpone à la vanille

- 350g de mascarpone froid
 - 250g de crème fleurette froide
 - 30g de sucre
 - 1 gousse de vanille
1. Mettre au congélateur quelques minutes les fouets du batteur et le bol.
 2. Montez au fouet le mascarpone, la crème fleurette, le sucre et la vanille grattée. (Faire une crème bien ferme). Réservez au frais.



Montage

1. Utilisez un disque de 18cm de diamètre.
2. Taillez 2 cercles de biscuit.



3. Garnissez le fond du 1^{er} biscuit d'une première couche de mousse de marrons (facultatif : Ajoutez des brisures de marrons)



4. Posez le second biscuit et versez une nouvelle couche de mousse aux marrons (facultatif : Ajoutez quelques brisures de marrons et recouvrez de mousse)



5. Passez le dessert 2h en surgélation puis décercez. Coupez le biscuit en 2 morceaux.



6. Nappez les bords du dessert avec la crème mascarpone. Décorez à l'aide d'une douille de votre choix.
7. Ajoutez quelques marrons pour le décor.
8. Réservez au frais.

