**LE MONT-BLANC S’HABILLE EN BUCHE**

**Ingrédients :** pour un moule à bûche Silikomart de 25 cm de long

*Pour le crémeux aux châtaignes :*

* 1,5 feuille de gélatine
* 200 g de crème de châtaignes (toute prête ou fait maison)
* 200 g de crème liquide entière à 35% de MG
* 2 jaunes d’œufs
* 50 g de beurre (demi-sel pour moi), coupé en morceaux
* 60 g de crème de châtaignes (pour tartiner l’insert de crémeux congelé)

*Pour la chantilly mascarpone vanille :*

* 2,5 feuilles de gélatine
* 250 g de crème liquide entière à 35% de MG
* 2 gousses de vanille
* 50 g de sucre en poudre
* 375 g de crème liquide entière à 35% de MG
* 65 g de mascarpone

*Pour la meringue française :*

* 100 g de blancs d’œufs (à température ambiante)
* 100 g de sucre en poudre extra-fin
* 100 g de sucre glace

*Pour la décoration :*

* Sapins en meringues et petites meringues
* Spray velours blanc
* Spray nacré argent
* Quelques marrons glacés
* Brisures de meringues

**Organisation :**

J-3 : préparation du crémeux aux châtaignes

J-2 : préparation de la chantilly mascarpone

J-1 : préparation de la meringue/montage/congélation

J : décongélation/décoration

**Préparation :**

*Le crémeux aux châtaignes.*

Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d’eau froide.

Dans une casserole, faites chauffer la crème de châtaignes et la crème liquide, jusqu’à ce que l’ensemble soit bien homogène et fluide. Ajoutez les jaunes d’œufs et mélangez. Faites cuire sur feu doux, en remuant en permanence, jusqu’à une température de 82°C (comme une crème anglaise). Versez immédiatement la crème dans un saladier froid, ajoutez la gélatine essorée et mélangez. Ajoutez les morceaux le beurre, mélangez puis mixez au mixer plongeant. Versez le crémeux dans le moule à bûche. Laissez refroidir puis conservez au congélateur.

*La chantilly mascarpone vanille.*

Faites tremper la gélatine dans un grand bol d’eau froide.

Dans une casserole, faites chauffer jusqu’à ébullition les 250 g de crème et les gousses de vanille fendues et grattées. Filmez la casserole et laissez infuser 20 min. Enlevez les gousses de vanille, ajoutez le sucre et la gélatine essorée. Faites chauffer jusqu’à 40°C, tout en remuant.

Dans un grand saladier, versez les 375 g de crème liquide et le mascarpone.

Versez la crème infusée au travers d’une passoire, sur le mélange crème/mascarpone.

Mixez au mixer plongeant. Filmez au contact et conservez au réfrigérateur jusqu’au lendemain.

*La meringue française.*

Préchauffez le four à 100°C, en chaleur statique.

Dans le bol du robot muni du fouet, fouettez les blancs d’œufs en augmentant progressivement la vitesse. Quand les blancs deviennent mousseux, ajoutez le sucre en poudre en 3 fois tout en continuant à fouetter. La meringue doit être ferme, au « bec d’oiseau ».

Tamisez le sucre glace au-dessus de la meringue et incorporez-le délicatement à l’aide d’une maryse.

Versez la meringue dans 2 poches à douille, l’une munie d’une douille ronde de 8mm (pour la bûche), l’une munie d’une petite douille dentelée (pour la déco).

Tracez un patron sur une feuille de papier sulfurisé : un rectangle de 24 cm de longueur sur 8 cm de large et des triangles isocèles de 6 cm de côté (pour les sapins). N’oubliez pas de retourner la feuille avant de pocher, avec la douille lisse. Collez la feuille à la plaque avec une pointe de meringue aux angles. Pochez la meringue selon les modèles.

Préparez une autre plaque, sur laquelle vous pocherez d’autres sapins et des meringues individuelles, avec la douille dentelée. Ce sont ces sapins que j’ai finalement utilisés, car ils étaient plus joliment pochés et ils sont restés blancs à la cuisson.

Enfournez pour 2h environ. La meringue doit être complètement cuite et bien sèche, ainsi elle restera croustillante dans la bûche et ne collera pas aux dents.

Normalement, les petits décors cuisent en 2h. Comme la meringue pochée en rectangle est plus épaisse, son temps de cuisson peut être prolongé. Il m’a fallu 2h20. Au-delà des 2h, testez la cuisson en soulevant la meringue du papier sulfurisé. Elle doit se décoller sans accrocher. Prolongez éventuellement le temps de cuisson, de 10 min en 10 min.

Si vous voulez garder la meringue bien blanche, je vous conseille de mettre la plaque dans le bas du four. Pour ma part, les meringues qui ont cuit sur la plaque du haut ont davantage été colorées.

Laissez-les refroidir sur la plaque puis conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante.

*Montage.*

Démoulez le crémeux de châtaignes, filmez-le et remettez-le au congélateur (vous pouvez faire ça la veille aussi).

Lavez le moule à bûche.

Versez la crème à chantilly dans le bol du robot et fouettez-la jusqu’à ce qu’elle soit ferme. Garnissez-en une poche à douille munie d’une douille lisse et ronde.

Prenez le tapis relief et posez-le bien à plat sur le plan de travail. Pochez la crème chantilly sur les différents reliefs et étalez-la à l’aide d’une petite spatule pour bien combler les reliefs. Je trouve que c’est plus facile de le faire ainsi, plutôt que directement dans le moule.

Placez le tapis dans le moule.

Pochez la crème chantilly dans le fond du moule et étalez-la à l’aide d’une spatule sur les parois du moule, jusqu’en haut. Repochez un peu de crème si nécessaire dans le fond. Il faut au moins 2 cm de chantilly dans le fond du moule.

Sortez l’insert du congélateur et étalez de la crème de châtaignes sur la surface plane.

Placez l’insert dans le moule, côté arrondi vers le bas. Appuyez légèrement pour faire remonter la chantilly. Finissez de combler les espaces et le dessus de l’insert avec de la chantilly (c’est là où je n’ai pas été assez consciencieuse et que je me retrouve avec des trous dans la bûche ☹). Etalez à la spatule coudée.

Placez à son tour le rectangle de meringue. Recouvrez de chantilly et égalisez à la spatule coudée.

Conservez au congélateur jusqu’au lendemain.

*Jour J.*

Démoulez la bûche et placez-la sur des verres retournés posés sur un plateau. Décollez délicatement le tapis Frozen, afin de ne pas abîmer les reliefs.

Vaporisez du spray velours blanc, puis du spray nacré argent. Déposez la bûche sur le plat de service et réservez-la au réfrigérateur (comptez environ 3 h de décongélation).

J’ai vaporisé les sapins et certaines meringues de spray nacré argent pour leur donner un air de fête 😉 Décorez la bûche un petit peu avant de la servir, en plaçant un sapin sur chaque face (je les ai collés avec un petit peu de chantilly qu’il me restait). Disposez les autres décors (meringues, marrons glacés et brisures de meringue) sur le plat.

Dégustez !