

LE MONT-BLANC

Recette pour 8 Gourmands

Temps de préparation seul 1h et à deux 40min

Temps de repos 3H minimum

Niveau facile



Dans le coffret c'est mon Gâteau: douille unie n°12, douille vermicelle, 2 feuilles de papier cuisson, 4 poches à douille, 2 tubes de crème de marrons Imbert, 1 pot de chocolat Névée Weiss, 1 pot de miel, 1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar

Prévoir: 80ml de crème fleurette, 220ml de crème entière liquide (33% mat.grasse minimum), 3 oeufs moyens, 100g de beurre

Organisation: la ganache montée vanille a besoin de 3h minimum de refroidissement et peut être réalisée la veille, ainsi que la meringue.

GANACHE MONTEE VANILLE

- 1 belle gousse de vanille
- 80 g de chocolat blanc Nevea Weiss
- 220g/ml de crème liquide
- 80 g/ml de crème fleurette 35%
- 30g de miel toutes fleurs

Placer le chocolat blanc dans un cul-de-poule. Chauffer la crème fleurette avec le miel et la gousse de vanille grattés, en couvrant avec le cul de poule de chocolat blanc.

Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat en mélangeant au centre pour créer un " noyau " élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, en continuant d'ajouter le liquide peu à peu.

Ajouter la crème liquide froide puis mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion. Filmer et réserver au frais pendant 3 heures minimum, idéalement une journée.

MERINGUE

- 70 g blanc d'oeufs
- 60g de sucre semoule
- 60g de sucre glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre semoule petit à petit pour obtenir des blancs texture mousse à raser. Ajouter délicatement le sucre glace tamisé à la maryse. A l'aide d'une poche munie de la douille lisse, dresser la meringue sur papier sulfurisé en utilisant le modèle sur cestmongateau.fr
Cuire à 100°C durant 40 min. Réserver à l'abri de l'humidité.

VERMICELLE MARRON

- 90 g de beurre en petits dés
- 160g de crème de marrons Imbert

Au batteur, mélanger tous les ingrédients à température ambiante jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie, il ne doit pas rester de morceaux de beurre. Garnir la poche munie préalablement de la douille à nid/vermicelle.

LE MONT-BLANC

Montage

Monter la ganache au fouet afin d'obtenir une texture souple, pochable. Garnir une poche pâtissière avec la douille lisse. Dresser une belle boule de crème sur la meringue. Refroidir 30 min au réfrigérateur. Avec la poche garnie de l'appareil crème de marron, réaliser des spaghettis sur toute la surface du gâteau de façon à le recouvrir entièrement. Réserver au réfrigérateur et sortir au moment de la dégustation.

LES ASTUCES DU CHEF

- saupoudrer de sucre glace.
- on peut réaliser un confit de fruits frais à insérer à l'aide d'une poche dans la boule de ganache montée. Par exemple faire bouillir 100g de myrtilles fraîches et 30 g de sucre, ajouter éventuellement 2g de gélatine hors du feu. Couler dans un boîtier et placer au réfrigérateur. Avant d'utiliser fouetter légèrement pour rendre le confit lisse. Essayer avec d'autres fruits, la poire par exemple.