



8 personnes



30 min



120 min

300 gr de pâte de marrons
300 gr de crème de marron
4 blancs d'oeufs
120 gr de sucre
30 cl de crème liquide
25 gr de sucre glace
10 cl de crème fraîche

Mont-blanc

Montez les blancs en neige et incorporez progressivement le sucre. Quand les blancs sont lisses et fermes, réalisez des boules de meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille. Faites-les sécher 2 à 3h dans votre four préchauffé à 100°C. Montez la chantilly avec le sucre glace. Formez un dôme de chantilly sur chaque meringue et réservez au frais 2h. Dans la cuve d'un batteur, fouettez la pâte de marrons, ajoutez la crème de marrons. Battez 10 min. Incorporez 10cl de crème afin d'obtenir une texture de pâte à tartiner. Avec une poche munie d'une douille à vermicelles, recouvrez la chantilly puis réservez au frais.