



MONT-BLANC EN VERRINE



A savoir : vous pouvez préparer les meringues et la génoise deux jours plus tôt et les conserver dans une boîte fermée ; les verrines la veille et les garder au frigo, recouvertes d'un papier alu ou un film alimentaire. Décorez-les juste avant de servir. Chaque verrine se compose d'une meringue, une couche de mousse aux marrons glacés, un disque de génoise, une dernière couche de mousse aux marrons ; pour décorer : un peu de chantilly, du cacao amer et un décor en caramel. Avec les quantités indiquées ci-dessous, vous obtiendrez 8 verres.

Préparez les meringues : pesez 1 blanc d'oeufs (par ex. 35gr) et montez-le en neige avec le même poids de sucre semoule (35gr). Une fois monté, ajoutez le même poids de sucre glace tamisé (35gr), mélangez délicatement à la spatule et transférez dans une poche à douille lisse, d'environ 1cm de diamètre. Dressez des meringues d'environ 4cm de diamètre sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 45 à 60 minutes à 160°C. Une fois refroidies, conservez les meringues dans une boîte hermétique.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Ingrédients pour la génoise : 94gr d'oeufs entiers (2 oeufs de taille moyenne), 60gr de sucre, 60gr de farine, 10gr de Maïzena, 1gr de levure chimique.

Montez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez la farine tamisée avec la Maïzena et la levure, mélangez délicatement à la maryse de bas en haut, puis versez le tout dans un cadre en inox de 23,6 x 16,2 cm, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 40 minutes à 180°C. Laissez refroidir à température ambiante, puis enveloppez la génoise dans un film alimentaire.

Ingrédients pour le sirop de ponçage au rhum : 50gr d'eau, 40gr de sucre semoule, 25gr de rhum.

Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Réservez le sirop au réfrigérateur dans une boîte ou une bouteille fermée. Après utilisation, vous pouvez congeler le sirop restant.

Ingrédients pour la crème pâtissière : 100ml de lait, 1 jaune d'œuf, 25gr de sucre semoule, 8gr de Maïzena.

Blanchissez l'œuf et le sucre. Ajoutez la Maïzena, mélangez. Ajoutez ensuite le lait chaud, remettez sur feu doux et faites bouillir en fouettant. Retirez du feu dès qu'elle commence à s'épaissir : la crème pâtissière est prête !

Ingrédients pour la mousse aux marrons glacés : crème pâtissière, 150gr de marrons glacés, 10gr de rhum, 40gr de crème liquide entière, 4gr de gélatine alimentaire, 300gr de crème fleurette montée en chantilly.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mettez la crème pâtissière, les 40gr de crème liquide et les marrons dans le bol du mixeur et mixez le tout : vous devez obtenir une crème homogène avec de petits morceaux de marrons. Faites fondre la gélatine essorée dans le rhum à feu très doux, puis versez le tout dans la crème pâtissière, puis ajoutez la chantilly et mélangez bien. Travaillez vite, sinon la gélatine va se solidifier. Transférez la mousse dans une poche à douille.

Montage : mettez une meringue dans le fond de chaque verrine, couvrez avec une couche de mousse aux marrons glacés, puis déposez un cercle de génoise de 4cm de diamètre et imbibe-le bien avec le sirop au rhum. Terminez avec une couche de mousse aux marrons. Couvrez les verrines avec un film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Avant de servir : décorez chaque verrine d'un peu de chantilly (comptez 200ml de crème fleurette), saupoudrez de cacao amer et terminez avec un décor en caramel.