

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI MONT-BLANCS EN VERRINES

pour 9 verrines de 8cl :

**4 meringues moyennes - ganache chocolat noir - chantilly -
crème de marron -**

**Ganache au chocolat noir : 60g chocolat noir type Guanaja - 80g
crème liquide entière -**

**Chauffer la crème fleurette. Faire fondre le chocolat noir au bain-
marie ou au M.O par tranche de 30 secondes. Verser la crème en
3X sur le chocolat fondu en l'émulsionnant à chaque fois.**

**Chantilly : 150g crème liquide entière - 1 gousse de vanille
fendue et grattée - 15g sucre semoule -**

**Fouetter la crème en chantilly avec le sucre et la gousse de
vanille grattée. La verser dans une poche à douille, réserver.**

**Marron : 100g crème de marron - 100g pâte de marron - 15g
crème liquide entière -**

**Mélanger la crème de marron avec la pâte de marron. Ajouter la
crème pour détendre. Verser dans une poche à douille.**

**Montage : émietter dans chaque verrine les meringues. Verser la
ganache à part égale dessus. Répartir la chantilly à l'aide de la
poche en coupant simplement le bout. Faire de même avec la
crème de marron mais en coupant le bout de la poche le plus
petit possible. Les poser sur un petit plateau. Recouvrir de film
alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de
servir. Saupoudrer de sucre glace, décorer.**