



- **Pour la meringue** : montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis vers la fin, ajoutez le sucre.
- Selon la forme que vous souhaitez donner à vos meringues, remplissez - ou non - une poche à douille. Sur la photo, j'ai utilisé deux cuillères à soupe. Prenez une cuillère à soupe de meringue et avec l'autre cuillère, faites glisser la meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Passez le dos de la cuillère sur la meringue en la remontant sur la fin pour faire une petite pointe. Renouvelez ces opérations pour toutes les meringues. Si vous préférez une présentation en terrine, faites des boudoirs de meringue bien droits. Dans tous les cas, faites des lignes de la hauteur de votre moule sur la feuille de papier sulfurisé : elles seront très utiles pour faire des meringues de même hauteur !
- Préchauffez votre four à 60°C. Enfournez vos meringues pour 4 à 5h00 en fonction de votre four. Elles doivent être croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Réservez à température ambiante.
- **Pour la crème** : montez la crème au robot (cf. les conseils ci-dessous pour réussir votre chantilly, pensez à mettre le bol de votre robot et le batteur au réfrigérateur une heure à l'avance). Vers la fin, ajoutez le mascarpone puis le sucre.
- Réservez au réfrigérateur, pour le dressage, 1/4 de la crème chantilly et 50 g de crème de marrons. Réservez également dans une boîte hermétique les meringues qui vous serviront à décorer les bords de votre vacherin.
- Avec le reste des ingrédients, remplissez le fond de votre moule de crème chantilly. Ajoutez une couche de meringue (vous pouvez les casser si besoin). Remettez une couche de chantilly puis une fine couche de crème de marrons de telle sorte que vous soyez environ aux 2/3 du moule. Recouvrez à nouveau de chantilly et terminez par une couche de meringue. Tassez légèrement.
- Filmez et mettez le vacherin 4h00 au congélateur.
- Démoulez le vacherin en mettant le moule à tremper quelques minutes dans un peu d'eau tiède puis retournez-le sur un plat.
- Posez les meringues réservées sur le pourtour en les serrant bien. Décorez le dessus, selon votre goût, avec le reste de chantilly, de crème de marrons, à la spatule ou avec une poche à douille (ma présentation n'est pas vraiment un modèle... ;-)) et les brisures de marrons glacés. Dégustez aussitôt !



Montez vos blancs en neige à vitesse modérée, le mélange sera moins fragile et plus stable. Pour réussir votre chantilly, choisissez une crème **liquide entière**. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas. N'en faites pas trop d'un coup, 33 cl c'est déjà beaucoup. Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement. Fouettez la crème à **petite vitesse** pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer vers la fin. Quand la chantilly a pris, ralentissez la vitesse et incorporez le mascarpone, puis le sucre.



Ingrédients pour 8 pers. :

Quantités pour un moule de 24 cm de diamètre ou une terrine de 22 x 11 cm

Pour la meringue française :

3 blancs d'œufs
120 g de sucre glace
1 pincée de sel

Pour la crème :

33 cl de crème fraîche liquide entière
125 g de mascarpone
40 g de sucre glace
200 g de crème de marrons + 50 g pour le dressage
Brisures de marrons glacés pour le dressage.

Variante :

Pour une version plus économique, ne mettez pas de brisures de marrons glacés.

Vous pouvez rajouter 1 petite cuillère à café de vanille en poudre dans votre crème de marrons.