



- **Pour la meringue :**
Montez les blancs en neige et quand ils commencent à prendre, ajoutez le sucre petit à petit.
- Selon la forme que vous souhaitez donner à vos meringues, prenez une poche à douille. À défaut, deux cuillères à soupe feront très bien l'affaire. Remplissez-en une de meringue et avec l'autre, 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 vers le haut pour faire une petite pointe (cf. photo). Renouvelez ces opérations pour toutes les meringues. N'hésitez pas à faire votre propre présentation, le principe étant d'avoir suffisamment de meringues pour faire le tour de votre vacherin et de pouvoir mettre deux couches de meringues à plat dans votre moule.
- Préchauffez votre four à 90°C. Enfournerez vos meringues pour +/- 1h30 (selon votre four et la taille de vos meringues). Elles doivent être croquantes à l'extérieur et légèrement moelleuses à l'intérieur.
- **Pour la crème :**
1h00 à l'avance, mettez le fouet et le bol qui serviront à monter votre chantilly dans le réfrigérateur.
Quand ils sont bien froids, versez la crème fraîche dans le bol et fouettez-la, d'abord à petit vitesse, puis augmentez au fur et à mesure. Quand la chantilly a pris, ralentissez la vitesse, ajoutez le mascarpone puis le sucre.
- Dans un bol, mélangez délicatement 1/4 de la crème chantilly avec 50 g de crème de marrons. Réservez au réfrigérateur pour le dressage.
Mettez également de côté une quinzaine de meringues (conservez-les dans une boîte hermétique, elles sont très sensibles à l'humidité ambiante).
- **Chemisez** votre moule de papier sulfurisé. Remplissez le fond avec 1/3 de crème chantilly. Ajoutez une couche de meringues (coupez-les avec un couteau à scie si besoin). Remettez 1/3 de chantilly puis 200 g de crème de marrons. Étalez bien avec une spatule. Recouvrez avec le dernier tiers de chantilly et terminez par une couche de meringues. Tassez légèrement.
- Filmez et mettez le vacherin 4h00 au congélateur.
- Pour le démoulage, mettez le vacherin à tremper quelques minutes dans un fond d'eau tiède puis retournez-le sur un plat.
- Posez les meringues réservées tout autour du vacherin en les serrant bien. Avec une spatule, décidez le dessus avec le mélange chantilly/crème de marron réservé. Mettez les brisures de marrons glacés au centre et servez aussitôt !

Difficile
1h00 de préparation
1h30 de cuisson
Cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Sur la photo, j'ai utilisé un moule de 24 cm de diamètre (mais vous pouvez également choisir un moule à cake rectangulaire). Pensez à vérifier que le moule que vous utiliserez tiendra dans votre congélateur. Vous aurez également besoin d'un robot avec fouet pour monter la chantilly.

Pour la meringue française :

3 blancs d'œufs
140 g de sucre glace

Pour la crème :

33 cl de crème fraîche liquide entière
125 g de mascarpone
30 g de sucre glace
250 g de crème de marrons

Brisures de marrons glacés pour le dressage.

Variantes :

Pour une version plus économique, ne mettez pas de marrons glacés. Vous pouvez rajouter 1 cuillère à café de vanille en poudre dans votre crème de marrons.





Si vous n'avez pas de poche à douille, prenez un grand sac congélation dont vous couperez un coin.

Quelques conseils pour vos meringues :

- Utilisez un bol et un fouet parfaitement propres sans aucune trace de gras,
- Séparez bien les jaunes des blancs : il ne faut pas aucune trace de jaune pour que les blancs montent correctement,
- Ne mettez pas de sel dans les blancs ! Les meringues tiendraient moins bien. En revanche, vous pouvez ajouter une 1 c. à café de jus de citron dans vos blancs, cela facilitera le montage.
- Utilisez des œufs à température ambiante, les blancs monteront mieux,
- Faites cuire/sécher à feu très doux : entre 90°C et 120°C au maximum sinon vos meringues coloreront. Si vous avez une plaque ou un plat à tarte perforé, utilisez-le, la meringue cuira mieux. Vous pouvez également utiliser un tapis de cuisson en silicone (du type Flexiplan), vos meringues se décolleront plus facilement une fois cuites. Vous pouvez ouvrir le four aux 3/4 du temps de cuisson pour évacuer l'humidité en bloquant la porte avec une cuillère en bois. Plus les meringues sont petites, plus le temps de cuisson est court, adaptez en fonction de leur taille.
- Les meringues n'aiment pas l'humidité ambiante, elles l'absorberont, il est préférable de les préparer quand il fait beau !
- Les meringues se conservent très bien dans une boîte hermétique à température ambiante (ne les mettez pas au réfrigérateur) pendant facilement une semaine.

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** au départ pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer au fur et à mesure (vitesse maximale à la fin).