



- **Commencez par la meringue :**
Allumez votre four sur 120°C. Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à prendre, ajoutez progressivement le sucre semoule. Ajoutez le sucre glace à la spatule en soulevant délicatement la préparation. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, faites des boules de +/- 4 cm de diamètre (adaptez en fonction de la taille de vos coupes/bols). Pour être sûr de faire de jolies formes, utilisez une poche à pâtisserie avec une douille, à défaut, deux cuillères à soupe feront l'affaire... Enfournez, laissez cuire 15 mn puis baissez votre four à 90 °C et laissez cuire à nouveau +/- 30 mn. Adaptez en fonction de la taille de vos meringues (les petites cuiront plus vite), de votre four et de vos goûts. En respectant ces températures et temps de cuisson, elles seront très moelleuses. Si vous préférez qu'elles soient un peu plus fermes, laissez-les 1h00 à 90°C. Sortez vos meringues et laissez-les refroidir. Lavez le bol et le batteur que vous avez utilisés pour les blancs en neige et mettez-les au réfrigérateur (il faut qu'ils soient bien froids lorsque vous allez fouetter votre crème).
- **Pour la crème de marrons :**
Mélangez dans un saladier la purée et la crème de marrons, ajoutez le cognac. Mélangez et réservez au frais.
- **Pour la crème fouettée :**
Faites chauffer un quart de la crème (12,5 cl) avec le sucre. Hors du feu, mettez à infuser la gousse de vanille que vous aurez au préalable coupée en deux dans la longueur et égrenée. Laissez refroidir. Sortez le bol du réfrigérateur, versez la crème dedans avec le reste de crème fleurette et remettez au frais pour au 30 minutes. Montez alors cette crème en chantilly (en réalité c'est une crème fouettée).
- Sélectionnez les 8 plus jolies meringues et émiettez les autres.
- Pour servir, mettez la crème fouettée dans le fond de 8 coupes/bols. Répartissez les miettes de meringue par-dessus. Ajoutez la crème de marrons et terminez par une meringue entière sur le dessus. Décorez, si vous le souhaitez, de brisures de marrons confits ou de graines de courge caramélisées et servez aussitôt.

Assez facile
30 mn de préparation
25 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs (ou 120 g)
120 g de sucre semoule
120 g de sucre glace

Pour la crème fouettée :

50 cl de crème liquide
entière
70 g de sucre
1 gousse de vanille

Pour la crème de marrons :

3 c. à soupe de cognac
250 g de crème de
marrons
250 g de purée de marrons
(essayez d'en trouver car si vous ne mettez que de la crème de marrons, cela sera très sucré. Si besoin, certains sites tels que BienManger.com sont bien pratiques en dépannage...)

Variantes :

Si vous n'avez pas le temps de faire vos meringues, achetez-les chez votre boulanger mais elles ne seront pas aussi moelleuses...

Pour un peu de croquant, vous pouvez parsemer les mont-blancs de graines de courges caramélisées, délicieux !

Faites d'abord torrifier au four à 150°C, 125 g de graines de courge étalées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Puis mettez les graines dans





Pour votre crème fouettée, choisissez une crème **liquide entière**. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas. 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). Pour être sûr que votre crème est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

Quelques conseils pour les 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 beaucoup moins bien. En revanche vous pouvez rajouter 1 c. à café de jus de citron (cela facilitera le montage des blancs) et, si vous prévoyez de faire une grande meringue (pavlova), vous pouvez rajouter une c. à café de Maïzena (cela stabilisera la meringue).
- Utilisez des œufs à température ambiante, les blancs monteront mieux,
- Utilisez du sucre semoule, ou alors mettez moitié du sucre semoule et moitié du sucre glace et ajoutez-le petit à petit quand les blancs commencent à prendre (sucre glace en dernier).
- La proportion idéale pour avoir une meringue bien stable et croustillante, c'est d'avoir le double de sucre par rapport au poids des blancs (il faut donc peser vos œufs).
- 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, surtout si elle est grande. Vous pouvez également utiliser un tapis de cuisson en silicone (du type Flexiplan), vos meringues se décolleront plus facilement une fois cuites. Ouvrez le four aux 3/4 du temps de cuisson pour évacuer l'humidité puis bloquez 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.

Variantes (suite) :

Débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé et une fois refroidies, cassez à la main pour séparer les graines.

Pour un réveillon, vous pouvez servir en accompagnement des marrons ou brisures de marrons confits.