AiL MA COCOTTE!

MONT-BLANC MERINGUÉ

1. **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 recouverte de papier cuisson, à l'aide de deux cuillères à soupe, faites des boules de +/- 4 cm de diamètre (ou de la taille des bols dans lesquels vous servirez les mont-blancs). Vous pouvez bien sûr utiliser une poche à pâtisserie mais ce n'est pas très grave si les meringues ne sont pas parfaitement identiques... Enfournez, laissez cuire 15 mn puis baissez votre four à 90 °C et laissez cuire à nouveau +/- 30 mn. En respectant ces températures et temps de cuisson, elles seront très moelleuses. Si vous préférez qu'elles soient un peu plus fermes, prolongez la cuisson de 30 mn.
   Sortez vos meringues et laissez-les refroidir.
2. Mettez le bol et le fouet qui serviront à monter votre crème au réfrigérateur (il faut qu'ils soient bien froids quand vous les utiliserez).
3. **Pour l'appareil aux marrons** :
   Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs. Dans une casserole, faites chauffer la crème de marrons avec la crème jusqu'à léger frémissement. Éteignez le feu, versez les jaunes d'œufs et mélangez vivement. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées, mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien dissoutes. Enfin le beurre. Remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez tiédir.
4. **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 refroidie et le reste de crème fleurette (37,5 cl). Fouettez l'ensemble jusqu'à ce qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.
5. Sélectionnez les 8 plus jolies meringues, émiettez les autres.
6. Pour le dressage, versez la crème fouettée au 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 de brisures de marrons confits ou de graines de courge caramélisées.

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

<u>Ingrédients pour 8 pers.</u> :

Pour la meringue :

- 4 **blancs d'œufs** (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 l'appareil aux marrons :

- 2 c. à soupe de **cognac**
- 4 **jaunes d'œufs** (80 g)
- 120 g de **crème de marrons**
- 30 cl de **crème fleurette**
- 20 g de **beurre**
- 7 g de **gélatine**

Pour le dressage :

- 3 **marrons glacés** (ou l'équivalent en brisures)

Variantes :

Pour une version plus rapide, remplacez l'appareil aux marrons par une très bonne crème aux marrons.
Vous pouvez ajouter une couche de fines lamelles de poires. Cela n'a rien à voir avec la recette d'origine, c'est une idée de mon amie Sophie, et cela se marie très bien avec les marrons.
Si vous préférez la version bûche de Noël (qui est glacée), faites une base de dacquoise à la châtaigne (qui remplacera la meringue). Il vous faudra :

💡 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.

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

- 2 **blancs d'œufs** (60 g)
- 50 g de **sucre glace**
- 30 g de **poudre d'amandes** (ou un mélange de poudres d'amandes et de noisettes)
- 20 g de **farine de châtaignes**

Préchauffez votre four à 190 °C.
Tamisez les amandes et la farine.
Montez les blancs en neige et quand ils commencent à prendre, mettez la moitié du sucre. Arrêtez de fouetter, versez le reste de sucre et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement la préparation. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, remuez, toujours avec délicatesse, jusqu'à ce que la pâte soit homogène tout en restant gonflée.
Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faites un rectangle de pâte de la taille de votre moule à cake (le mien mesurait 24 cm x 11 cm). Enfournez pour +/- 10 mn. Laissez refroidir. Le reste de la recette, crème fouettée et crème aux marrons, est la même.
Pour le montage de la bûche, mettez du papier sulfurisé au fond de votre moule (regardez ici pour le "Chemiser"parfaitement). Versez la moitié de la crème fouettée, parsemez de brisures de marrons glacés et mettez le reste de la crème. Ajoutez la crème aux marrons et terminez par la dacquoise à la châtaigne. Recouvrez de film alimentaire et mettez au congélateur toute une nuit (ou au minimum 6h00).
Pour décorer votre bûche, vous pouvez utiliser au choix des brisures de marrons glacés, des petits meringues (si vous n'avez pas le courage de les faire, achetez-les toutes prêtes !), des fruits secs ou des graines de courges caramélisées.

Je vous donne également la recette des graines de courge caramélisées car c'est super bon et vous pourrez les parsemer sur de nombreux desserts :
Faites torréfier au four à 150°C pendant 15 mn, 125 g de graines de courge étalées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Pendant ce temps, faites un caramel avec 125 g de sucre et 125 g d'eau. Quand le caramel a une belle couleur blonde, versez les graines dedans, remuez avec une cuillère en bois pour bien les enrober et débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé. Une fois refroidi, cassez le caramel avec vos doigts pour séparer les graines.