



1. Préchauffez votre four à 90°C.
2. **Pour la meringue :**  
Montez les blancs en neige et quand ils commencent à prendre, ajoutez le sucre petit à petit. Versez la préparation dans une poche à douille.  
Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dessinez un cercle du diamètre de votre moule. Avec la poche à douille, réalisez une grande meringue plate de la taille du cercle.  
Enfournez la meringue pour +/- 1h30 (selon votre four). Elle doit être croquante à l'extérieur et légèrement moelleuse à l'intérieur.
3. **Pour l'appareil :**  
Mettez le fouet et le saladier qui serviront à monter votre chantilly dans le réfrigérateur.  
Une fois votre meringue cuite et refroidie, sortez le fouet et le saladier. Versez la crème fraîche et fouettez-la, d'abord à petit vitesse, puis augmentez au fur et à mesure jusqu'à la vitesse maximale. Quand la chantilly a pris (il doit y avoir des pics sur le bord du saladier), ralentissez la vitesse, ajoutez le mascarpone puis le sucre.
4. Dans un autre saladier, mélangez délicatement 1/3 de la crème chantilly avec 50 g de crème de marrons.
5. Découpez un disque de papier cuisson de la taille de votre moule et mettez-le au fond. Versez par-dessus 1/3 de la crème chantilly.  
Posez ensuite délicatement la grande meringue (attention elle est fragile, prenez une large spatule pour la soulever). Étalez par-dessus, toujours avec délicatesse, les 200 g de crème de marrons restants. Recouvrez avec le dernier 1/3 de chantilly et terminez avec le mélange chantilly crème de marrons.

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

Ingrédients pour 8 pers. :

Sur la photo, j'ai utilisé un [moule à manqué](#) de 24 cm de diamètre. Pensez à vérifier que votre moule tiendra dans votre congélateur... Vous aurez besoin d'un robot avec un fouet pour monter la chantilly et de deux poches à douille (à défaut, utilisez des sacs congélation dont vous couperez un coin)

**Pour la meringue française :**

- 3 blancs d'œufs
- 140 g de sucre glace

**Pour l'appareil :**

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

**Pour le dressage :**

- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 30 g de sucre
- Des brisures de marrons glacés

**Variantes :**

Vous pouvez rajouter un peu de vanille en poudre dans votre crème de marrons.  
Pour une version assez proche, regardez en bas de page la recette du mont-blanc.



6. Filmez et mettez le vacherin au minimum 4h00 au congélateur, voire toute une nuit.
7. Pour le démoulage, sortez le vacherin et mettez-le au réfrigérateur 1h00 avant de le démouler sur un plat de service.
8. **Pour le dressage :**  
Refaites une chantilly (pensez à mettre votre fouet et votre saladier au réfrigérateur pour qu'ils soient bien froids !), en mettant le sucre à la fin. À l'aide d'une poche à douille, faites le décor que vous voulez sur le dessus du vacherin. Parsemez de brisures de marrons glacés et servez aussitôt.



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, 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).