

Tartelette Mont Blanc, chantilly au Chivas



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	40 Gramme
247115	Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic	0.01 Litre
	Marrons entiers	70 Gramme
	Sucre	30 Gramme
	Miel	10 Gramme
	Blanc d'oeuf	1 Pièce
	Branche de menthe	1 Pièce
	Copeau de chocolat	1 Pièce
	Chivas	PM

Etapes de préparation

- 1 Monter les blancs pour réaliser une meringue, ajouter le sucre, puis pocher sur papier sulfurisé.
- 2 Cuisson traditionnelle de la meringue au four à chaleur sèche ou en étuve.
- 3 Réaliser un sirop, puis y faire confire les marrons plusieurs fois de suite, (cuisson et refroidissement) jusqu'à résultat pratiquement translucide. Mixer jusqu'à obtention d'une crème de marron bien lisse.
- 4 Foncer les cercles à entremets avec la pâte feuilletée, puis réaliser une cuisson avec empreinte.
- 5 Réaliser une crème montée, ajouter le miel et le Chivas. Mettre en poche et réserver.
- 6 Dressage cf photo : couler dans le fonçage la crème de marron, pocher la crème fouettée, puis déposer de la meringue et d'un copeau de chocolat. Pluche de menthe en finition.

Tartelette Mont Blanc, chantilly au Chivas

Pour une meringue plus fondante et plus friable, il est possible de travailler les blancs sur une base de sucre glace pour donner une dimension à ce dessert, accompagnez le avec une crème glacée vanille ...

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid