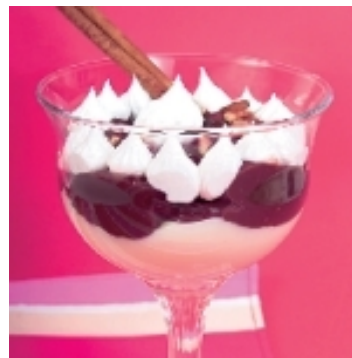


## Coupe Mont Blanc

### Ingrédients

- crème de marron : 70g
- brisures de marrons glacés : 20g
- 1 blanc d'oeuf
- sucre semoule : 25g
- gousse de vanille : 1/4g
- rhum : 2cl
- crème fleurette : 10cl
- beurre ramoli : 25g
- sucre glace : 20g
- cacao en poudre



Temps de préparation : 90 minutes

Préparer les meringues d'avance

Préchauffer le four à 120°C.

Monter le blanc d'oeuf en neige. Incorporer le sucre semoule. Vérifier que ce soit bien ferme. A l'aide d'une poche, former sur la toile de cuisson des ronds de 1,5cm d'épaisseur et d'un diamètre inférieur au verre que vous utiliserez. Les enfourner et laisser cuire 1h environ. Une fois cuites laissez refroidir à température ambiante.

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines. Les mettre dans la crème fleurette. Ajouter le sucre glace et monter celle-ci en crème fouettée. Mélanger le beurre avec la crème de marron et le rhum.

Dans un verre déposer une coque de meringue puis une couche de crème de marron, une de brisure puis une de crème fouettée, continuer avec des brisures de marron, une couche de crème de marron. Finir avec une couche de crème fouettée et puis avec une coque de meringue saupoudrée de cacao.

Trucs Astuces : A présenter dans un verre bodum.

Prix par personne :

Accord mets / vins :