

Crèmes

Le mont blanc


3h45

TEMPS TOTAL

45 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

359

CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée de cassis

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant au moins 15 minutes.
- 2 Dans un saladier, verser la pulpe de cassis, le jus de citron et le sucre. Mélanger au fouet.
- 3 Pour faire sa propre pulpe de cassis, passer des cassis surgelés au mixeur puis au chinois.
- 4 Essorer la gélatine, la mettre dans un bol et la faire fondre pendant une minute au micro-onde.
- 5 Ajouter ensuite la gélatine à la pulpe de cassis et bien mélanger.
- 6 Transvaser la gelée dans un bec verseur puis verser dans des petits moules plats en silicones placés sur une plaque, ou dans des moules à glaçons.
- 7 Réserver au congélateur pendant quelques heures.

Étape 2

Préparation des vermicelles de marron

- 1 Dans le bol d'un robot batteur avec la feuille, mélanger la pâte de marron et le cognac à petite vitesse.
- 2 Quand la pâte est molle, arrêter le batteur et ajouter la

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la gelée de cassis

100 g **Purée de cassis**
8 cl **Jus de citron**
10 g **Sucre semoule**
2 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la chantilly

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les vermicelles de marrons

220 g **Purée de marrons**
100 g **Crème de marron**
50 g **Pâte de marron**
80 g **Beurre**
6 g **Cognac**

Ingrédients pour le dressage

purée de marron. Remettre à battre pendant quelques instants.

1 c. à soupe **Cacao en poudre**

- 3 Arrêter à nouveau, ajouter la crème de marron et mélanger à nouveau.
- 4 Arrêter le batteur, rassembler la pâte au centre, ajouter le beurre pommade et faire tourner à petite vitesse.
- 5 Arrêter le batteur, récupérer le bol et rassembler la crème au centre. Mélanger doucement à la maryse.
- 6 Pour former les vermicelles de marron, utiliser une seringue, une poche à douille avec un tout petit trou ou un moulin à légume.
- 7 Remplir une poche à douille avec l'appareil. Ramener la pâte vers le fond de la poche, couper le bout et remplir la seringue de crème.
- 8 Avec la seringue, faire des vermicelles dans tous les sens en couvrant presque tout le fond de moules hémisphériques.
- 9 Nettoyer les bords des moules avec une spatule et utiliser la crème récupérée pour border l'intérieur des moules.
- 10 Laisser figer au congélateur jusqu'au dressage.

Étape 3

Réalisation de la chantilly

- 1 Verser la crème liquide dans un cul de poule bien froid et la monter en chantilly.
- 2 Quand le fouet commence à laisser des traces dans la crème, ajouter le sucre et finir de la monter.
- 3 Quand la crème est bien montée, la passer dans une poche à douille cannelée et ramener la crème vers le fond de la poche.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les gelées et les vermicelles du congélateur.
- 2 Remplir les dômes de vermicelles avec la chantilly, jusqu'à la moitié. Poser une rondelle de gelée de cassis en appuyant, puis recouvrir de chantilly.
- 3 Démouler sur l'assiette de dressage, surmonter d'une pointe de chantilly et saupoudrer de cacao en poudre.