Mont-Blanc revisité

Cyril Lignac

35 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• **LA CRÈME PÂTISSIÈRE :**

- 3 jaunes d'œuf
- 40g de sucre
- 30g de fécule de maïs
- 25cl de lait entier + 1 gousse de vanille
- 25g de beurre froid en petits cubes

• **LA CHANTILLY AU FROMAGE BLANC :**

- 12,5cl de crème liquide entière 35%
- 150g de fromage blanc
- 15g de sucre glace

• **FINITION :**

- 2 à 3 boîtes de crème de marrons de 100g
- 6 à 8 marrons glacés
- 1 dizaine de petites meringues

• **LES USTENSILES :**

- 1 saladier + 1 fouet
- 1 casserole + 1 saladier + 1 fouet ou 1 mixeur plongeant
- 1 rouleau de film alimentaire
- 1 saladier + 1 batteur à main ou 1 robot + 1 maryse
- 1 saladier en verre sur pied de 20 à 22cm de diamètre sur 15cm de haut ou des coupes en verre

1.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajoutez la fécule. Chauffez le lait à la vanille et versez-le sur le mélange œufs / sucre / fécule en fouettant.

Remettez sur le feu, laissez cuire la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Ajoutez le beurre en petits cubes hors du feu et mélangez. Puis débarrassez dans un saladier, mélangez, déposez un film à contact, mettez au frais ou déposez le mélange sur un saladier rempli de glaçons.

•2.

Dans un saladier bien froid, commencez à monter la crème à l'aide d'un batteur à main, ajoutez le fromage blanc et le sucre glace, continuez à monter jusqu'à obtenir une crème chantilly mousseuse. Réservez au frais. Quand la crème pâtissière est bien froide, mélangez-la avec la crème chantilly.

3.

Au fond du plat, déposez la crème de marrons, par-dessus la chantilly au fromage blanc, quelques brisures de marrons glacés et finissez avec la meringue en morceaux.