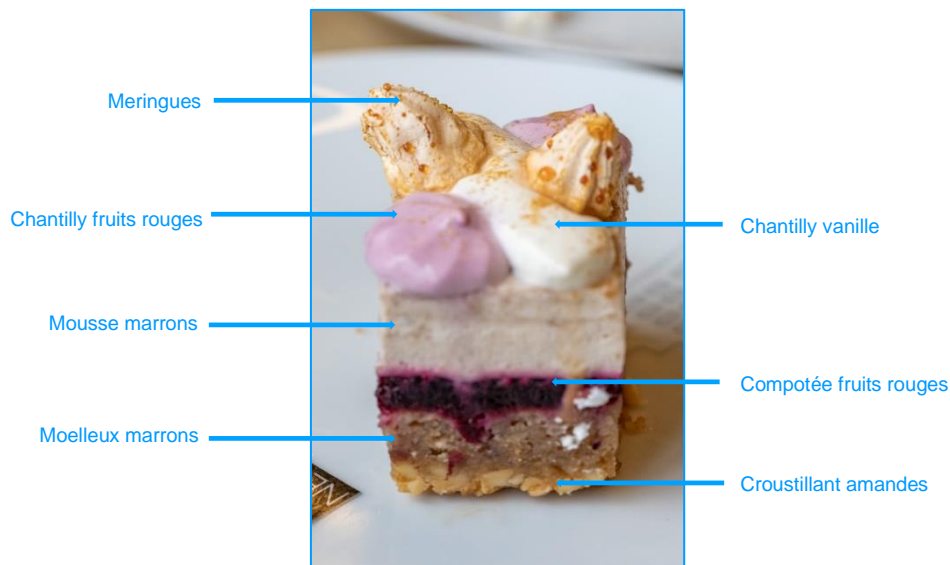


# Mont Blanc de Malik - Recette



## 1 - Croustillant amandes

### Ingrédients

- 60g de beurre mou
- 60g de sucre cassonade
- 150g d'amandes émondées
- 1g de fleur de sel
- 10g de farine

### Instructions

- Préchauffer le four à 170°C
- Commencer par concassées les amandes (attention à ne pas les réduire en poudre)
- Mélanger au robot (à la feuille) ou au fouet le beurre et la cassonade
- ❖ *Le reste se mélange à la main avec une cuillère (ou équivalent)*
  - Rajouter et mélanger les amandes concassées
  - Ajouter la farine et mélanger de nouveau
  - Déposer la préparation dans le moule et tassez bien le mélange. Il faut bien insister pour que le fond soit bien compact.
  - Faites cuire 10 minutes à 170°C
- *Mettre de cotez le temps de préparer le moelleux à la crème de marron*

## 2 - Moelleux à la crème de marron

### Ingrédients

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 200 g de crème de marrons
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Instructions

- Baisser la température du four à 150°C
- Ramollir un peu le beurre (soit le sortir à l'avance, soit au micro-onde).
- Mélanger les œufs et le sucre
- Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger
- Ajouter le beurre ramolli, la crème de marron et mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout soit homogène
- Verser la préparation sur le croustillant amande précuit et mettre au four pendant 40min à 150°

➤ *Mettre de cotez le temps de préparer la compotée*

## 3 - Compotée de fruits rouges

### Ingrédients

- 360 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
- 72 g de sucre
- 4,8 g de pectine NH nappage (ou 19,2 g de Vitpris)

### Instructions

- Faites chauffer les fruits rouges dans une petite casserole
  - Pendant ce temps, mélangez le sucre et la pectine
  - Quand vos fruits rouges sont chauds (minimum 40°C), versez le sucre puis mélangez immédiatement à l'aide d'un fouet
  - Portez à ébullition puis laissez la compotée cuire pendant 2 à 3 minutes. Remuez régulièrement pour que le mélange n'accroche pas au fond de la casserole
  - ❖ *Attention, le moelleux doit être complètement refroidit avant de verser la compotée*
    - Verser uniformément sur le moelleux à la crème de marron
- Une fois que la compotée est tiède vous pouvez la mettre au frigo le temps de réaliser la mousse de marron

## Purée de marrons (pour la mousse marrons)

### Ingrédients

- ❖ *La recette permet d'obtenir 300g de purée de marron*
  - 250 g de marrons décortiqués (ou de châtaignes) en boîte
  - 20 ml d'eau

### Instructions

- Égouttez les marrons
- Placez les marrons et l'eau dans un mixeur
- Mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène

#### 4 – Mousse aux marrons

##### Ingrédients

- 3 feuilles de gélatine (6g)
- 266g de purée de marrons
- 105g d'eau
- 311g de crème liquide à 30% de matière grasse

##### Instructions

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
  - Dans la cuve de votre batteur muni de la feuille, ramollir la purée de marrons (sur vitesse 1)
  - Incorporer la moitié de l'eau dans la pâte de marrons et passer à la vitesse 2 pour obtenir un mélange homogène sans grumeaux
  - Porter à ébullition le reste de l'eau et y ajouter la gélatine essorée
  - Verser en filet le mélange chaud sur la pâte de marrons à vitesse 1
  - Monter la crème liquide sans trop la serrer
  - Intégrer doucement cette crème montée à la pâte de marrons
  - ❖ *Vérifier que la compotée est prise avant de verser la mousse.*
  - Verser sur la compotée de fruits rouges jusqu'au haut du moule puis lisser avec une spatule
- *Mettre le mélange au frigo jusqu'à ce que la mousse soit bien prise (solide au touché)*

#### 5 - Chantilly Cassis

##### Ingrédients

- 100 g de crème liquide (30% MG)
- 30 g de purée de fruits rouges
- 50 g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de sucre glace

##### Instructions

- Montez la crème et le mascarpone (bien ferme)
  - Ajoutez la purée de fruits rouges et le sucre glace
  - Mélanger pour obtenir une chantilly homogène
- *Mettre dans une poche et garder au frigo*

#### 6 - Chantilly Vanille

##### Ingrédients

- 100 g de crème liquide (30% MG)
- Les graines d'une gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

##### Instructions

- Montez la crème et le mascarpone (bien ferme)
  - Ajoutez les graines de vanille et le sucre glace
  - Mélanger pour obtenir une chantilly homogène
- *Mettre dans une poche et garder au frigo*

## 7 - Meringue

### Ingrédients

❖ *Attention cette recette est pour une trentaine de meringues*

- 250 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace
- 150 g de sucre blanc

### Instructions

- *Préchauffer votre four à 110° chaleur tournante*
  - Tamiser et mélanger les sucres ensemble
  - Mettre les blancs d'œufs dans la cuve du robot
  - Fouetter à petite vitesse pour qu'ils s'aèrent et deviennent mousseux
  - Après quelques minutes incorporer 2cs du mélange des sucres battre encore quelques minutes
  - Renouveler l'opération jusqu'à épuisement du sucre
- ❖ *N'augmenter la vitesse qu'en fin de parcours, au total il faut bien battre pendant 10 à 15 min*
  - Mettre la préparation dans une poche à douille
  - Pocher sur une plaque avec une douille
- ❖ *J'ai choisi pour ma part une douille étoile mais libre court à votre créativité*
  - Enfourner pour environ 70 minutes
- *Laisser refroidir jusqu'au montage*

---

## Montage - Mont Blanc de Malik

---

Pour le montage, j'ai choisi de découper le gâteau en petit rectangle mais il est tout à fait possible de servir le gâteau entier.

- Sortir le moule du frigo et enlever le moule délicatement.
- Si les bords ne sont pas droits, vous pouvez les récupérer en les égalisant.
- Découper le gâteau en petit rectangle de même taille.
- Sur chaque gâteau pocher une diagonale de chantilly vanille sur la mousse aux marrons (douille lisse classique)
- A chaque extrémité libre pocher une fleur de chantilly fruits rouges (douille étoile)
- Poser une meringue de chaque côté sur le milieu du gâteau
- Soudoyer la chantilly vanille de poudre d'or
- Admirer votre travail 😊

---

## Sources - Mont Blanc de Malik

---

<ul style="list-style-type: none"><li>• Purée marrons</li></ul>	<a href="https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2018/10/puree-pate-creme-de-marron-difference-utilisation.html#.XjKhDiNCfmG">https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2018/10/puree-pate-creme-de-marron-difference-utilisation.html#.XjKhDiNCfmG</a>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mousse marrons</li></ul>	<a href="http://www.jenrestebaba.fr/2015/11/entremet-marrons-cassis.html">http://www.jenrestebaba.fr/2015/11/entremet-marrons-cassis.html</a>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croustillant amandes</li><li>• Moelleux marrons</li><li>• Chantilly fruits rouges</li></ul>	<a href="http://www.lawaltzdesdelices.com/recipe/gateau-marron-et-cassis-mont-blanc/">http://www.lawaltzdesdelices.com/recipe/gateau-marron-et-cassis-mont-blanc/</a>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compotée fruits rouges</li></ul>	<a href="https://empreintesucree.fr/entremets-vanille-fruits-rouges/">https://empreintesucree.fr/entremets-vanille-fruits-rouges/</a>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chantilly vanille</li></ul>	<a href="https://blog.feeriecake.fr/chantilly-au-mascarpone/">https://blog.feeriecake.fr/chantilly-au-mascarpone/</a>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Meringue</li></ul>	<a href="https://www.mercotte.fr/2005/06/04/ma-specialite-les-meringues/">https://www.mercotte.fr/2005/06/04/ma-specialite-les-meringues/</a>