

Le Mont blanc **à la Vanille** **de Madagascar**

“ Je revisite ce standard des desserts avec la crème glacée Vanille de Madagascar. Avantage : recette moins sucrée que la pâtisserie traditionnelle. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la chantilly à la vanille :

500 ml de crème liquide
50 g de sucre glace
1 gousse de vanille

Pour le vermicelle aux marrons :

60 g de beurre
200 g de crème de marron
25 g de pâte de marron
7 ml de rhum

Pour la marmelade de clémentines :

200 g de clémentines
100 g de sucre
Eau

Pour la meringue suisse :

100 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre en poudre
100 g de sucre glace

Pour le dressage :

1 sablé
Crème Glacée Vanille Bourbon de Madagascar Carte d'Or Professionnels



Recette

Pour réaliser le dôme de Crème Glacée Vanille de Madagascar Carte d'Or, mouler la glace dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

Pour faire la chantilly à la vanille, monter la crème liquide, le sucre glace et la gousse de vanille au batteur, puis mouler en demisphères.
Bloquer au grand froid.

Pour réaliser le vermicelle aux marrons, mélanger le beurre, le rhum, la crème et la pâte de marron afin d'obtenir une texture homogène. Mettre ensuite le « mont blanc » dans une poche à douille avec embout Mont Blanc.

Pour réaliser la marmelade, couper en morceaux très fins les

clémentines, cuire avec le sucre et de l'eau à hauteur. Compoter doucement puis mixer à chaud.

Pour réaliser la meringue, chauffer les blancs et le sucre en poudre à 50°C. Refroidir au batteur, puis ajouter le sucre glace à la maryse.
Dresser sur plaque et cuire à 60°C pendant 2 heures.

Pour le dressage, commencer par disposer de la marmelade de clémentine dans une assiette et y ajouter le sablé. Remettre une pointe de marmelade afin d'y déposer une demi-sphère de glace à l'envers puis poser par dessus une demi-sphère de chantilly.
Ajouter ensuite le vermicelle aux marrons.
Enfin, disposer les meringues en décoration.

