

## *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.

