

Mont blanc en verrine

Voici un dessert gourmand , facile à faire et à dresser au dernier moment. Vous pouvez réaliser les meringues à l'avance: elles se conservent plusieurs semaines dans un récipient hermétique. Vous n'aurez plus qu'à réaliser la chantilly et la crème de marron.



Mont blanc en verrine Il vous faudra réaliser:

- une meringue: elle est à préparer à l'avance et il lui faudra 5 heures de cuisson à 90°.
- une chantilly au mascarpone
- des vermicelles en crème de marron

Il vous faudra aussi quelques décorations en meringue que vous pouvez acheter en pâtisserie ou faire vous-même.

Ingrédients (6 personnes)

Pour la meringue et les petites meringues de décoration

- 90 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de sucre glace
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre. Il va empêcher la meringue de ramollir lorsque vous la masquerez avec la chantilly. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).
- du chocolat en poudre ou du spray doré alimentaire

Pour la chantilly

- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 50 g de mascarpone
- des brisures de marrons glacés (l'équivalent de 4 marrons glacés)
- 10 g de chocolat noir

Pour les vermicelles

- 200 g de crème de marron: j'ai utilisé une crème déjà prête que je trouve excellente. Vous pouvez la commander en cliquant [ici](#).
- 50 g de mascarpone

Matériel

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



CukkiCakes 100 Poches à Douilles Jetables Professionnels (Tailles : 30, 47 our 53cm) - 100% Recyclables - Très Épais (0.08mm)

- un chinois pour passer votre crème: c'est indispensable pour ôter toutes petites particules susceptibles de boucher les trous de votre douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HUYIWEI 3PCS Chinois Passoire Inox 19cm/25cm/35cm,Cuisine Professionnel Passoire,Tamis Cuisine Inox,Mini Passoire,Passoire Quinoa,Tamis Farine□Avec 3 Crochets□

- une douille à vermicelle. Elle est indispensable pour faire de beaux filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Staedter Fine Vermicelletulle, Argent, 7 x 1,5 mm

- Facultatif: si vous désirez dorer vos petites meringues de décoration il vous faudra un spray alimentaire doré. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Mini Spray Colorant Alimentaire 50 ML - Doré

Préparation

- Pour la meringue: dans la cuve de votre robot, montez les blancs avec le sucre en poudre : commencez à ajouter le sucre à partir du moment où les œufs « moussent ». Incorporez le sucre en trois fois.



Montez les blancs en neige

- Une fois les blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre glace tamisé avec une maryse.



Ajoutez le sucre glace

- Mettez la meringue en poche à douille. Sur une surface anti adhésive posée sur votre plaque de cuisson pochez des ronds de meringue d »un diamètre un peu plus petit que vos verrines (2 par verrines). Pochez également quelques points plus petits (1 par verrine). Enfournez à 90° pendant 4 heures. Une fois la meringue cuite, saupoudrez-la de Mycryo pour éviter que la crème chantilly ne ramollisse la meringue.



Pochez des ronds de meringue

- Et pochez également quelques fins petits bâtons...Enfourez à 90° pendant 4 heures en même temps que les précédents.



Décorations en meringue

- Vous pouvez donner un côté encore plus festif à vos décorations en meringue en saupoudrant du cacao par-dessus ou du spray doré alimentaire. Les décorations en meringue se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.



Décorez en saupoudrant du cacao

- Pour la chantilly: versez la crème et le mascarpone dans un bol bien froid. Montez le tout en chantilly à l'aide d'un fouet.



Fouettez la crème fraîche
liquide en chantilly

- Coupez les marrons glacés en tout petits morceaux.



Bûche Mont Blanc

- Faites de même avec le chocolat.



Coupez le chocolat en fins
morceaux

- Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly. Réservez au frais.



Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly

- Pour les vermicelles de marron: dans un bol, lissez la crème de marron au fouet. Incorporez ensuite le mascarpone à la maryse. Mélangez bien, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.



Incorporez la crème de marron

- Passez la crème au tamis pour en ôter tous les petits éléments qui pourraient boucher votre douille dont les trous sont assez fins...Mettez votre crème de marron dans une poche à douille équipée d'une douille spéciale vermicelles.



Passez la crème au tamis

- Déposez un rond de meringue au fond de la verrine.



Déposez un rond de meringue
au fond de la verrine

- Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec. Puis pochez de la crème de marron.



Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec

- Recommencez l'opération.



Recommencez l'opération deux fois

- Puis terminez avec vos décorations en meringues.



Puis terminez avec vos décorations en meringues



Mont blanc en verrine

Crème douceur chococafé



Crème douceur chococafé

Matériel

- un entonnoir à piston: cet ustensile est ultra pratique pour verser vos préparations liquides avec précision sans jamais en répandre tout autour...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Entonnoir Cuisine, Asixx Entonnoir à Piston en Acier Inoxydable avec Support pour Crème Sauce Pâtisserie

Ingrédients pour 7 verrines

Pour la meringue au café

- 40 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à café de Trablit (extrait de café). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour la crème

- 500 g de lait
- 60 g de chocolat noir en pastilles ou en petits morceaux
- une pincée de fleur de sel
- 4 œufs
- 50 g de sucre de fleur de coco: le sucre de fleur de coco est très intéressant sur le plan diététique car il contient beaucoup de vitamines et de minéraux contrairement au sucre blanc qui lui ne fournit que des calories vides. De plus il a un pouvoir sucrant beaucoup plus important donc il faut en mettre deux fois moins...
- une cuillerée à soupe de Trablit ou extrait de café
- une cuillère à café d'extrait de vanille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Extrait naturel de vanille bourbon de Madagascar x 100 ml

Pour les brisures de chocolat

- une barre de chocolat noir

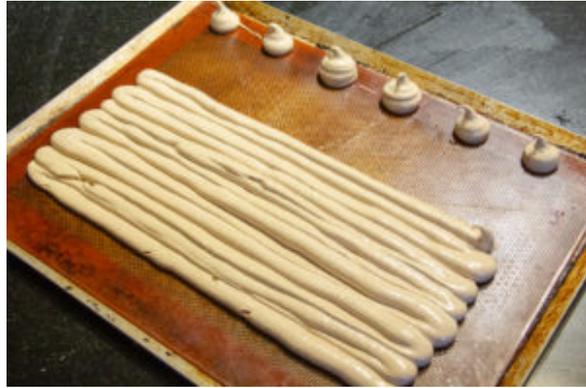
Préparation

- **Pour la meringue au café:** sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; elle se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blancs commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement.



Intégrez l'extrait de café

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur vos crèmes...



Saupoudrez un peu de cacao
sur vos minis meringues

- Faites chauffer le lait dans lequel vous aurez versé l'extrait de café et de vanille.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de chocolat. Attendez quelques minutes et mélangez bien.



Versez le lait chaud sur les
60 g de pastilles de

chocolat

- Battez les œufs avec le sucre; le mélange doit doubler de volume et blanchir.



Battez les œufs avec le sucre

- Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre.



Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre

- Remplissez vos verrines et déposez-les dans un plat contenant déjà de l'eau bien chaude et enfournez à 170° pendant 30 minutes. Puis laissez refroidir à température ambiante et gardez-les au frais ou bien servez-les 30 minutes après cuisson. Ces verrines

peuvent se servir tièdes ou froides. Je les préfère tièdes (dans ce cas repassez -les au four à 50° pendant 10 minutes si elles ont refroidies) car je trouve qu'un peu de chaleur exhale plus d'arômes...



Enfournez à 170° pendant 30 minutes

Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.



Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux

- Juste avant de servir (et après tout passage au four) saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue au café. Ne le faites pas avant car la meringue va ramollir en absorbant un peu

d'humidité de la crème.



Saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue

- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la crème.



Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la

crème

Merveilleuses Poires au romarin

Le romarin est une plante que l'on utilise peu en cuisine et c'est bien dommage. Il amène une saveur très douce et subtile qui se marie particulièrement bien avec tous les fruits: j'aime beaucoup l'utiliser en pâtisserie. Voici donc un de mes desserts maison, facile à réaliser qui va vous enchanter: mes Merveilleuses Poires au romarin.



Merveilleuses Poires au romarin

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les meringues: vous allez en préparer beaucoup plus que vous n'en aurez besoin pour la recette mais elles se conservent des mois à température ambiante dans une boîte hermétique ...

- 70 g de blancs d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de sucre glace tamisé

Pour la chantilly au romarin: il vaut mieux commencer à la préparer la veille. En infusant le romarin dans la crème préalablement chauffée vous aurez ainsi une chantilly bien plus parfumée

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 2 branches grandes de romarin frais
- 60 g de mascarpone
- une cuillerée à soupe de sirop de cuisson des poires

Pour les poires

- 6 poires bien fermes: si vous utilisez des poires déjà bien mûres elles vont se déliter à la cuisson
- 200 g d'eau
- 100 g de vinaigre blanc fruité ou encore mieux, du vinaigre fruité au calamansi: c'est une variété de citron, plus doux et plus parfumé que le citron classique: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue

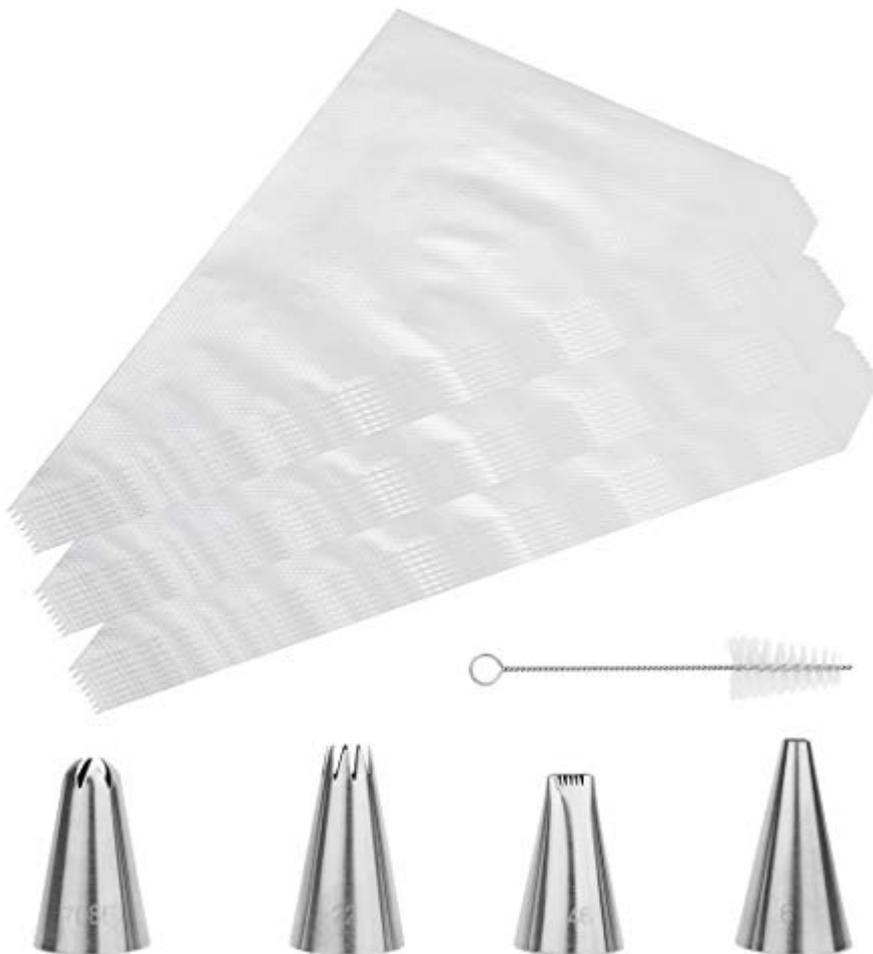
François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter! En France il existe deux magasins, un à Périgeux et un à Lyon.

- 400 g de sucre
- 3 grandes branches de romarin

Et deux carrés de chocolat à râper sur vos verrines (ou du cacao en poudre) pour le dressage.

Matériel

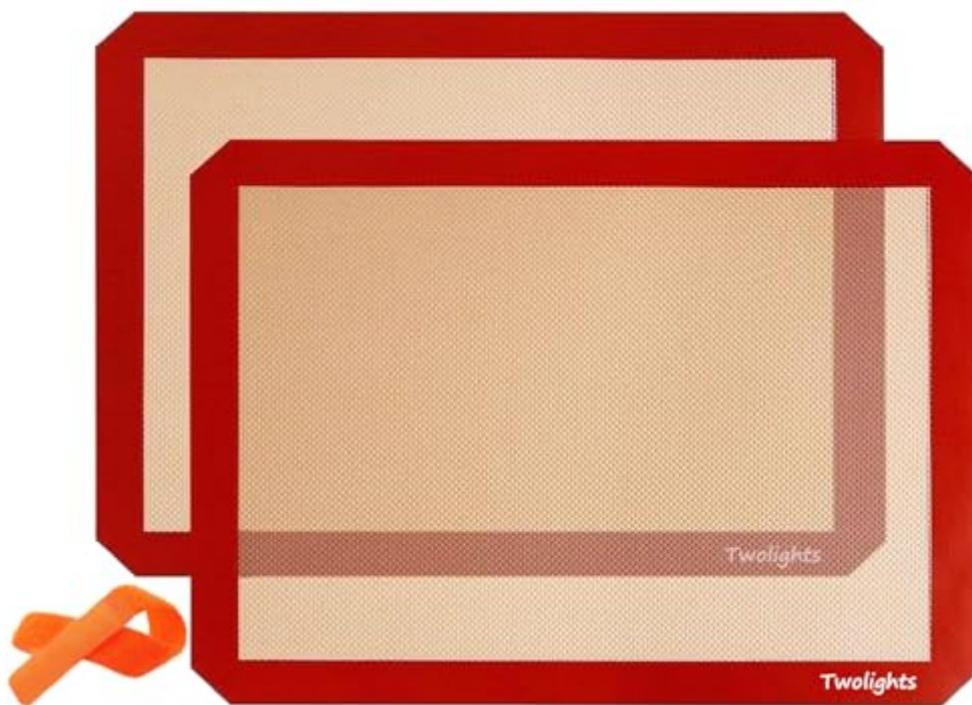
- une poche à douille: utilisez des poches à douille jetables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tompig Lot de 100 Grandes Poches à Douille Jetables avec 4

Douilles en Acier Inoxydable Extra épais Strong pour Douilles à Pâtisserie et Pâtisserie de Gâteaux Fondants et Cupcakes (Blanc)

- un silpat (toile anti adhésive pour la cuisson). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent
Toile Feuille de Cuisson Patisserie Twolights(40 * 30cm)

Préparation

- La veille faites chauffer la crème avec les branches de romarin.



Faites chauffer la crème
avec le romarin

- Dès le début de l'ébullition , retirez du feu et filmez la casserole avec du film alimentaire. Laissez retomber en température et mettez au frais pour la nuit.



Filmez la casserole

- Pour les meringues: battez vos blancs d'œuf avec le sucre en poudre: incorporez le sucre en trois fois à partir du moment où vos œufs commencent à mousser.



Battez les blancs d'œuf

- Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement aux blancs d'œufs à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Remplissez votre poche à douille et pochez des petites meringues sur votre plaque recouverte de papier cuisson ou d'un revêtement anti adhésif type Silpat (meringues de 2 cm de diamètre). Cuire à 80° pendant 2 heures.



Pochez vos meringues

- Préparez vos poires: pelez-les et évidez le centre. N'hésitez pas à les froter avec un demi citron pour éviter qu'elles ne noircissent.



Pelez et évidez les poires

- Préparez le sirop en faisant chauffer à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et le romarin. Quand l'ébullition est obtenue placez-y les poires et continuez la cuisson à petit feu à couvert pendant 10 à 15 minutes.



Faites cuire les poires

- Préparez la chantilly en fouettant la crème infusée au romarin que vous avez réservée au frigo avec le mascarpone et une cuillerée à soupe **refroidie** du sirop de cuisson de poires. Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.



Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

- Découpez les poires en tout petits dés.



Découpez les poires en tout petits dés

- Écrasez grossièrement plusieurs meringues (comptez environ 6 meringues par verrine)



Écrasez plusieurs meringues

Dressage

- Disposez une couche de dés de poires, une couche de meringues écrasées et pochez un peu de chantilly. Renouvelez l'opération en terminant par un joli dôme de chantilly. Râpez un peu de chocolat par dessus ou saupoudrez de cacao.



Râpez un peu de chocolat

- Terminez en disposant une petite meringue sur le dessus.



Merveilleuses Poires au
romarin

Un dessert hyper gourmand...tout en élégance.



Crème à l'orange

Un dessert pour ces belles journées ensoleillées, très facile à faire avec des ingrédients facile à trouver, rien que pour nous remonter le moral ! Voici de délicieuses crèmes à l'orange...



Crème à l'orange

Ingrédient pour 7 ramequins

- 500 ml de lait entier

- 4 œufs
- 130 g d'une excellente confiture d'orange ou de mandarine. Je vous conseille celle de la marque Florian: pour en trouver cliquez [ici](#).
- 5 cl de Mandarine Napoléon: la Mandarine Napoléon est une marque de liqueur de fruit à 38° à base de mandarines d'Andalousie et d'eau-de-vie issue d'une recette datant du XIX^e siècle. Si ne désirez pas mettre d'alcool remplacez-le simplement par du jus d'orange et le zeste d'une orange.
- 3 oranges fraîches

Matériel

- des ramequins



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une râpe Microplane: c'est la reine des zesteurs...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.



Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture

- Faites chauffer le lait et ajoutez -le au mélange précédent. Ajoutez également la Mandarine Napoléon (ou le jus et le zeste d'orange).



Faites chauffer le lait

- Versez dans vos ramequins et enfournez au bain marie à 180° pendant 30 mn (l'eau du bain marie doit déjà être chaude quand vous y déposez les ramequins).



Versez dans vos ramequins

- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.



Prélevez les suprêmes

Dressage

- A la sortie du four ôtez les crèmes du bain marie et laissez un peu refroidir. Décorez avec les suprêmes d'orange sur les crèmes. J'aime servir ces crèmes légèrement tièdes car les arômes en sont magnifiés...



Crème à l'orange



Crème à l'orange