

COUPE MONT-BLANC 2007



Ingédients : (pour 8 personnes)

Mousse glacée :

1/2 petite boîte de purée de marrons
Clément-Faugier
quelques c. à soupe de lait
3 dl de crème battue

Couche chocolat

60 gr de pépites de chocolat noir

4-5 meringues

2,5 dl de crème
Kirsch
Sucre glace

1 tube de vermicelles de marrons

Mise en place

Mousse glacée : détendre la pâte de marrons avec quelques cuillères à soupe de lait puis incorporer la crème battue. Répartir dans 8 coupes. Mettre au congélateur.

Version Kirsch : délayer la crème de marrons dans la crème liquide et mettre dans le siphon puis gazer et répartir dans les coupes.

Couche chocolat : fondre les pépites de chocolat au micro-ondes avec 5 c. à soupe d'eau. Ajuster la texture pour avoir une sauce onctueuse. Une fois refroidie, verser sur la mousse glacée et remettre au congélateur.

Crème au kirsch : battre la crème en chantilly, sucrer avec un peu de sucre glace et aromatiser au kirsch.

Version Kirsch : mettre la crème, le Kirsch et le sucre bien mélangés dans le siphon puis gazer et mettre au frais. Utiliser juste avant de servir.

Ecraser les meringues et les répartir sur le chocolat, puis une couche de crème au kirsch. Mettre le tout au congélateur.

Service :

Laisser les coupes glacées 30 minutes au frigo et terminer par une touche de vermicelles de marrons.