



Facile - Pour 6 pers- Prép : 1h- Cuisson : 2h35

Pour la pâte sucrée

140 g de farine
50 g de sucre glace
75 g de beurre en morceaux

Pour la meringue suisse

25 g de sucre
25 g de sucre glace
1 blanc d'oeuf

Pour la crème de marrons

150 g de crème de marrons
10 g de beurre

Pour la chantilly mascarpone

10 g de cassonade
100 g de crème liquide à 35% de MG
50 g de mascarpone

1. La pâte sucrée (à faire la veille)

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit homogène, il ne doit pas y avoir de morceaux de beurre apparent.

Ajoutez le jaune d'oeuf (gardez le blanc pour la meringue), mélangez jusqu'à complète incorporation.

Incorporez la farine, mélangez avec vos mains jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Formez un rectangle avec cette pâte, filmez. Réservez au frais, jusqu'au lendemain.

2. La meringue suisse

Préchauffez votre four à 100°C.

Chemisez votre plaque de four.

Montez votre blanc d'oeuf en neige, lorsqu'il devient mousseux, ajoutez le sucre puis augmentez la vitesse pour serrer les blancs.

Une fois bien montés, ajoutez le sucre glace, mélangez délicatement.

Remplir une poche à douille de meringue, puis faire des bandes de meringue. (Perso, j'ai préféré faire des "rosaces").

Enfournez pour 1h30 à 2h de cuisson.

2ème jour

Mettre dans le bol de votre robot la crème liquide, le mascarpone et la cassonade. Réservez au congélateur, pendant 15 min env.

3. Cuisson de la pâte sucrée

Préchauffez votre four à 160°C.

Fleurez votre plan de travail et étalez votre pâte sucrée sur 4 mm d'épaisseur. Détaillez un rectangle de 24 cm par 7 cm. Enfournez pendant 20 à 30 min.

Votre pâte doit être dorée.

4. Crème de marrons

Dans un saladier, mélangez la crème de marrons et le beurre.

Vous devez obtenir une texture lisse et homogène.

Remplir une poche à douille munie de la douille "nid". Réservez à température ambiante.

5. Crème chantilly mascarpone

Récupérez le bol de votre robot du congélateur et montez votre chantilly.

Elle doit être bien ferme.

Versez-là dans une poche à douille sans douille.

4. Crème de marrons

Dans un saladier, mélangez la crème de marrons et le beurre.

Vous devez obtenir une texture lisse et homogène.

Remplir une poche à douille munie de la douille "nid". Réservez à température ambiante.

5. Crème chantilly mascarpone

Récupérez le bol de votre robot du congélateur et montez votre chantilly.

Elle doit être bien ferme.

Versez-là dans une poche à douille sans douille.