

Mont Blanc Framboise à la vanille Bourbon  
Pour 12 pièces



### 1. **MERINGUE AU CACAO**

120 g de blancs d'œufs  
120 g de sucre semoule  
120 g de sucre glace  
20 g de poudre de cacao

Monter les blancs et le sucre semoule puis ajouter le sucre glace et le cacao tamisés à la spatule. Placer du papier de cuisson contre les bords intérieurs de 12 cercles à entremets individuels de 7,5 cm de diamètre. Dresser la meringue dans le fond des cercles puis chemiser l'intérieur à la spatule. Sécher au four à 90°C.

### 2. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON ET FRAMBOISES**

150 ml de lait  
50 g de jaunes d'œufs  
75 g de sucre  
10 g d'Extrait de vanille Bourbon avec grains Sélacé  
2 Feuilles de gélatine Or Sébalcé  
300 g de crème fouettée

100 g de framboises surgelées ou fraîches

Dans une casserole, verser le lait avec 40 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Verser la bavaroise dans des moules en silicone de 5 cm de diamètre, déposer 2 à 3 framboises en les enfonçant légèrement dans la bavaroise puis surgeler avant de démouler

### 3. **CRÈME DE MARRON**

180 g de crème de marron (Imbert)  
450 g de pâte de marron (Imbert)

### 4. **GLAÇAGE MIROIR NEUTRE**

400 g de Glaçage Miroir Neutre à chaud ancel

Chauffer le glaçage au micro-ondes à 50 °C.

### 5. **CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON**

300 ml de lait  
50 ml de crème à 35% MG  
60 g de sucre  
80 g de jaunes d'œufs  
10 g d'Extrait de vanille Bourbon avec grains Sélacé

Dans une casserole, verser le lait avec 30 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Refroidir rapidement, filmé au contact.

### 6. **MONTAGE ET DRESSAGE**

Déposer 30 g de crème de marron dans chaque fond de meringue. Glacer les bavaroises vanille avec le glaçage miroir neutre à 45°C puis réserver au congélateur pendant environ 15 minutes. Déposer les bavaroises dans les meringues. Dresser le reste de la crème de marron à la douille vermicelle sur le dessus des bavaroises. Poser les entremets sur assiettes, ajouter la crème anglaise puis décorer avec une framboise fraîche coupée en deux, de la feuille d'or et de fines

lamelles de chocolat noir.