

Bûche glacée Mont blanc-cassis

Pour 8 personnes

150g de sorbet cassis

Glace à la crème de marron

450g de crème de marron

200g de crème fraîche épaisse

2 œufs

Meringue

30g de blanc d'œuf

30g de sucre

30g de sucre glace

Chantilly

350g de crème liquide entière très froide

1 cuil à café de vanille en poudre

(ou les graines de 2 gousses de vanille)

3 cuil à soupe de sucre

Matériel: *1 moule à bûche "Montagne" de Silkomart ou un moule à bûche classique de 24cm de long et 8.5 de large (environ).*

Une plaque de moule à buchettes de 8cm de long sur 3.5 de large

La veille, faites ramollir le sorbet au cassis et moulez-le dans 3 minis moules à bûche. Réservez au congélateur. Si vous n'avez pas de sorbetière, préparez la glace à la crème de marron comme expliqué [ici](#), placez-la au congélateur et remuez-la toutes les heures pour obtenir une texture homogène, il faudra alors la sortir un peu avant pour pouvoir la travailler.

Préparez la chantilly: Fouettez la crème avec le sucre et la vanille jusqu'à ce qu'elle forme une chantilly. Versez-la dans les moules à bûche en la faisant remonter sur les bords de façon à ce qu'au démoulage elle recouvre entièrement la bûche (il se peut qu'il y est un peu de surplus). Réservez au congélateur pendant 3 heures.

La meringue: Préchauffez le four à 100°C.

Montez les blancs en neige très fermes avec les sucres en poudre et glace. A l'aide d'une poche à douille pochez la meringue sur une plaque de four recouverte de papier cuisson en formant un rectangle de 23cm de long sur 7.5 de large (environ). Faites cuire la meringue à 100°C pendant 1h15.

Préparez la glace à la crème de marron comme indiqué [ici](#), passez-la à la sorbetière puis versez-en la moitié dans le moule à bûche. Démoulez les buchettes de sorbet cassis, et enfoncez-les dans la glace à la crème de marron (il faudra en découper une pour les mettre à la taille du moule). Rajoutez une couche de glace à la crème de marron (il se peut aussi qu'il y en reste un peut) et pour finir déposez le rectangle de meringue sur la glace et enfoncez-le légèrement avant de replacer le tout au congélateur.

Sortez la bûche 15-20 minutes avant de la servir et démoulez la dès que la chantilly commence à fondre, si vous attendez trop elle restera collée au moule!!!

Et en récompense de tout se travail avec les reste vous pouvez même vous faire une petite coupe de glace marron-cassis avec chantilly à la vanille à déguster en égoïste à l'abri des gourmands qui pourraient passer par là!

Formule express:

Une bombe de chantilly

1 pot de glace au marron

1 pot de sorbet cassis

1 paquet de meringues

1° hypothèse: avec moule à bûche, le procédé est les même, étalez la chantilly sur les bords du grand moule à buche.

Moulez le sorbet cassis dans les petits moules, faites ramollir la glace marron pour pouvoir la travailler et la versez dans la moule, insérez le sorbet cassis et pour finir, écrasez les meringues et répartissez les sur la glace au marron en les enfonçant. Retour congel jusqu'à la dégustation

2° hypothèse: sans moule à bûche, il vous reste la version vacherin, dans ce cas choisissez un moule à charnière pour le démouler plus rapidement. Ecrasez les meringues et répartissez-les

au fond du moule, recouvrez par une couche de glace aux marron, puis une de sorbet cassis et pour finir, la chantilly, retour congel et voila.