



## **TARTE MONT BLANC EN VERRINES**

**pour 6 verrines de 11cl**

**Pâte sablée aux amandes :** (à faire la veille)

**60g beurre - 45g sucre glace - 30g poudre d'amandes - 1 oeuf entier - 175g farine - 1 pincée de sel -**

Dans votre mixeur muni du couteau, verser le beurre pommade + l'oeuf. Mettre en marche. Stopper. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine, la pincée de sel. Remettre en marche jusqu'à l'obtention d'une boule. Sur un morceau de film alimentaire, poser la boule de pâte. Plier le film et avec vos mains appuyer de façon à former un rectangle. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 200° (th6-7). Sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé, poser des ronds de pâte découpés à l'emporte-pièce lisse 6. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes (à surveiller).

**Ganache au guanaja :**

**100g chocolat guanaja - 120g crème fleurette entière -**

Concasser le chocolat. Fondre au bain-marie ou au M.O. Chauffer la crème. La verser sur le chocolat en remuant au fouet (obtenir une texture élastique et brillante).

**Crème chantilly :**

**150g crème fleurette entière froide - 15g sucre - 1/4 gousse de vanille -**

Monter en chantilly la crème froide, le sucre et la vanille.

**Crème de marron :**

**Moitié de purée de marron/moitié de crème de marron (soit 150g de chaque) -**

Mixer ensemble la purée et la crème de marron.

**Montage :**

**Poser devant vous les 6 verrines. Préparer 3 poches à douilles lisses : une de 6mm pour la crème de marron, deux de 10mm pour la chantilly et pour la ganache.**

Au fond de chaque verrine poser un biscuit, puis disposer une couche de ganache guanaja, une couche de chantilly et une couche de crème de marron. Parsemer de perles craquantes. Laisser reposer ~2 heures au froid.

Servir à température ambiante.

