

LE MONT VALIER

recette de Gourmandise Sans Frontières

Le Mont Valier, c'est d'abord un sommet d'Ariège, dans les Pyrénées, pas le plus haut mais sûrement l'un des plus beaux. Cette recette s'apparente à celle du Mont Blanc, ce dessert français à base de crème de marrons... mais recette est adaptée aux produits de la région, comme souvent.

Pour 4 coupes ou verrines

Pour la crème aux petits-suissees

- 6 petits-suissees

- 60 g de sucre (ce n'est pas beaucoup, comme la crème de marrons est sucrée, mais vous pouvez ajuster)

Dans un saladier, mélanger les petits-suissees avec le sucre. Réserver.

Pour la crème Chantilly

- 20 cl de crème fleurette bien froide

- du sucre glace (pour saupoudrer)

Par ailleurs, monter la crème fleurette en Chantilly (en ayant pris soin de mettre le fouet et le bol au congélateur pour que la crème monte plus facilement). Réserver.

Pour les noisettes caramélisées

- une poignée de noisettes

- 50 g de sucre

- 2 cuillères à soupe de crème

Hacher grossièrement les noisettes au couteau et les passer au four pendant 10 minutes pour les torrifier. Faire un caramel avec le sucre. Dès l'obtention d'une belle couleur, ajouter la crème hors du feu. Bien remuer et ajouter les noisettes. Réserver.

En plus

- 1 pot de crème de marron. Préférez la crème à la confiture trop sucrée .

- 8 flocons d'Ariège (un délice aux noisettes, 100% made in Ariège), à défaut une meringue

- 4 biscuits des Pyrénées, sinon biscuits à la cuiller pour les non-locaux

- un peu d'Armagnac

Diluer l'Armagnac avec un peu d'eau dans un bol. Plonger chaque biscuit dans ce mélange et les déposer dans les verrines (un par verrine donc). Déposer dans l'ordre suivant : une couche – généreuse ! – de crème de marrons, un flocon d'Ariège, une couche de petits-suissees, les noisettes caramélisées, la crème fouettée (utiliser une poche à douille). Terminer en saupoudrant de sucre glace et en déposant un flocon d'Ariège sur le «sommet». Ce dessert peut se consommer de suite ou se conserver au réfrigérateur.

- Personnellement je trouve cela meilleur après quelques heures au réfrigérateur.
- A la place des petits suisses, remplacez par de la mousse au mascarpone.