

# Meringues à la crème de marron

durée totale **90 min.** 30 min. temps de préparation **60 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**2812 kJ / 672 kcal**

Matières grasses: **19 g** Protéines: **9 g**  
Glucides: **60 g**

## INGRÉDIENTS

6 portions

### Meringues:

**4** blancs d'œufs  
**200 g** de sucre en poudre  
**1 càc** de féculé de pomme de terre  
**1 càc** de jus de citron  
**1 pincée** sel

### Crème de marrons:

**400 g** de châtaignes non cuites  
**40 ml** de rhum  
**1** gousse de vanille  
**400 ml** de lait  
**2 càs** de sucre glace  
**1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

### Pour servir:

**250 ml** de crème double  
**1 càc** de sucre glace  
**10 g** de chocolat au lait, râpé  
**2 càs** de noix de pécan hachées

## PRÉPARATION

### Étape 1

**4** blancs d'œufs - **200 g** de sucre en poudre - **1 càc** de féculé de pomme de terre - **1 càc** de jus de citron - **1 pincée** sel

Placer les blancs d'œufs dans un bol mixeur.

Laisser monter en neige en ajoutant progressivement du sucre, une cuillère à café à la fois. Lorsque la meringue est fouettée et que tout le sucre a été ajouté, incorporer le jus de citron et la féculé de pomme de terre. Mélanger brièvement pour bien combiner les ingrédients.

Transférer la meringue dans une poche à douille et former des nids sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Placer au four préchauffé à 160 °C, puis baisser immédiatement la température à 100 °C. Cuire les meringues pendant 1 heure.

### Étape 2

**400 g** de châtaignes crues - **40 ml** de rhum - **1** gousse de vanille - **400 ml** de lait - **2 càs** de sucre glace - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Inciser les châtaignes à l'aide d'un couteau bien aiguisé, les placer dans une casserole. Verser de l'eau bouillante sur les châtaignes et les faire cuire pendant 20 minutes. Egoutter les châtaignes et les laisser refroidir avant de les éplucher.

Remettre les châtaignes pelées dans la casserole. Verser le lait, ajouter une cuillère à soupe de sucre glace, les graines de gousse de vanille et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles aient bien ramolli. Transférer ensuite dans un mixeur, ajouter le

rhum, la sauce soja et mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

### **Étape 3**

**250 ml** de crème épaisse - **1 càc** de sucre glace - **10 g** de chocolat au lait râpé - **2 càs** de noix de pécan hachées

Fouetter la crème avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.

Au centre de chaque meringue, déposer environ une cuillère à soupe de crème de marrons, puis garnir de chantilly. Saupoudrer de chocolat râpé et de noix de pécan hachées.