# [Vacherin non glacé chocolat et marrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332801/9828244288/vacherin_non_glace_chocolat_et_marrons.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=332801&f_cle_recette=9828244288');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=332801) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=332801) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=332801&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Vacherin non glacé chocolat et marrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332801/9828244288/vacherin_non_glace_chocolat_et_marrons.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=332801&f_cle_recette=9828244288');)  Recette proposée par [Emmanuelle Evrard](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/5830147/1222370265/emmanuelle_evrard.shtml)  picto_citationMeringue, ganache et purée de marrons composent ce délicieux dessert aérien. "  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/5830147/1222370265/1/emmanuelle_evrard.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Difficile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 90 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 120 mn |   **Pour 8 personnes :**   5 blancs d'œufs   250 g de sucre   2 cuillères à café d'extrait de vanille   40 cl de crème fraîche à 35% MG   300 g de chocolat à pâtisser noir haché   400 g de purée de marrons sucrée   Cacao en poudre non sucré pour la déco | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  1     Préchauffez le four à 120°C (thermostat 4). Sur 2 silpats ou 2 feuilles de papier sulfurisé, traçez 3 cercles de 20 cm de diamètre. Ici, une assiette retournée et marquée au sucre glace remplira parfaitement son rôle. |  |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  2     Battez les blancs d'oeufs en neige puis ajoutez le sucre en fouettant rapidement cuillère après cuillère. Ajoutez enfin l'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Séparez la meringue en 3 tas que vous étalerez avec le dos d'une cuillère à soupe dans les cercles. Enfournez pour 1h30 et laissez terminer la cuisson dans le four éteint. |  |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  3     Pendant ce temps faites bouillir la crème fraîche et versez-la en 1 seule fois sur le chocolat haché. Fouettez avec un fouet pour obtenir une ganache lisse, brillante et homogène. Laissez refroidir et réservez au frais. |  |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  4     Fouettez la ganache avec le batteur, elle doit devenir plus claire et plus légère, placez-la dans une poche à douille. Mettez également la purée de marrons dans une poche à douille. |  |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  5     Plaçez 1 disque de meringue sur votre plat de service, recouvrez de ganache au chocolat, lissez et appliquez la purée de marrons, lissez à nouveau. Déposez le second disque de meringue et répétez l'opération précédente. |  |  |  | | --- | --- | | Vacherin non glacé chocolat et marrons |  6     Terminez avec le dernier disque de meringue et parsemez de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre. | |
|  |
| |  | | --- | | Recette proposée par [Emmanuelle Evrard](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/5830147/1222370265/emmanuelle_evrard.shtml) | |