 **Petits Mont-Blanc****Pour 7 Croquants-Gourmands**
**La meringue :
-2 blancs d'œufs**
**- 110 g de sucre semoule (vanillé maison pour moi)**
**- 1 càc de Maïzena
- ½ càc de vinaigre blanc**
**La garniture :**
**- 500 g de crème de marrons
- 4 marrons glacés
- 15 cl de crème fleurette
- 2 càs de mascarpone
- ¼ de càc de graines de vanille - sucre glace**

**Un cercle à pâtisserie de 9 cm de diamètre - Plaque du four tapissée de papier sulfurisé
Préchauffage du four à 140°C (chaleur tournante)**

**Les nids de meringue :**Fouetter les blancs d'œufs. Ajouter un tiers de sucre dès qu'ils commencent à mousser.
Mélanger la Maïzena avec le reste du sucre et rajouter le mélange aux blancs tout en continuant à fouetter. Terminer en versant le vinaigre : La meringue doit être bien ferme.
Former 7 ronds de meringue sur la plaque à pâtisserie d'environ 2 cm d'épaisseur.
Les creuser un peu au centre pour former un nid avec le dos d'une cuillère à café.
Enfourner pendant 30 minutes.
Les laisser refroidir et sécher dans le four éteint et fermé.**La garniture :**Fouetter la crème fraîche. Lorsque la crème est ferme, ajouter les graines de vanilles et le mascarpone. Fouetter encore quelques secondes pour bien mélanger le tout.
**La présentation :**Déposer les nids sur le plat de service. Répartir entre eux la crème de marrons.
Déposer sur chacun une quenelle de crème au mascarpone.
Décorer avec des lamelles de marrons glacés. Saupoudrer de sucre glace.