 **Tarte Mont-Blanc**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée à la noisette :  
- 110 g de beurre pommade**  
**- 50 g de sucre glace**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- 1 œuf**  
**- 25 g de noisettes en poudre**  
**- 185 g de farine**  
**La meringue :  
- 50 g de blancs d'œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**Mousse au mascarpone :  
- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 50 g de sirop des marrons confits + 1 càs**  
**ou 50 g de sucre en poudre + 2 càs d'eau**  
**- 300 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)  
**- ½ gousse de vanille**  
**- 1 càs de rhum**   
**- 100 g de crème fleurette**  
**Crème de marron :**   
**- 300 g de pâte de** [**marron**](http://recettes.de/marron)  
**- 3 càs de rhum**  
**- 175 g de mascarpone**  
**Décor :  
- sucre glace**  
**- cacao en poudre**  
**- marrons glacés**

**1 cadre à pâtisserie de 23,5 x 16 cm (ou de 20 x 20 cm ou 1 cercle de 22 cm de diamètre)  
posé sur la plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four** Four Chaleur tournante **- à 160°C pour le fond de tarte  
- à 100°C pour la meringue**

**La pâte sablée à la noisette :** La veille de préférence.  
Mélanger au fouet le beurre pommade, les sucres, la poudre de noisette et l'œuf pour obtenir une crème épaisse.  
Incorporer la farine en une seule fois et travailler rapidement pour obtenir une pâte homogène (elle est très molle).  
Former une boule en la farinant légèrement, l'aplatir et la filmer.  
Réserver au frais pendant au-moins 2 heures mais de préférence jusqu'au lendemain.  
Il faudra la sortir un moment avant de l'utiliser pour qu'elle soit moins dure.  
Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm sur le plan de travail fariné ou comme moi entre deux feuilles de film plastique.   
Chemiser le cadre (ou le moule) choisi.  
Faire cuire la [**pâte à blanc**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant le procédé que vous préférez pendant 20 minutes.  
Retirer le lestage et laisser cuire pendant encore 10 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille avant de retirer le cadre délicatement.  
Égaliser les bords si besoin et  poser le fond de tarte sur le plat de service.  
**La meringue :**   
Fouetter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme.  
Dessiner sur une feuille de papier cuisson la forme du moule choisi et étaler la meringue en laissant un bon centimètre vide tout autour.  
Enfourner pour 1 heure 30. La meringue doit sécher mais ne pas colorer.  
**La mousse au mascarpone :**Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Porter à ébullition l'eau et le sucre ou faire chauffer le sirop de marrons.  
Verser ce sirop chaud sur le jaune d'œuf tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.  
Faire fondre la gélatine bien essorée dans une cuillerée de sirop (ou d'eau) chaud.  
L'ajouter à la préparation à l'œuf et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.  
Fouetter le mascarpone avec les graines de la gousse de vanille et le rhum et ajouter la préparation à l'œuf.  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème au mascarpone.  
Étaler la mousse sur le fond de tarte et réserver au réfrigérateur.  
**La crème de marron :**  
Mélanger la pâte de marron avec le rhum pour l'assouplir.  
Mélanger avec le mascarpone en fouettant pour obtenir une crème homogène.  
Verser la crème dans une poche à douille.  
**Le montage :**Déposer la plaque de meringue sur la tarte.  
Dresser la crème de marron sur toute la surface de la tarte.  
Saupoudrer de cacao et de sucre glace.  
Déposer quelques morceaux de marrons glacés.   
Mettre au réfrigérateur pendant quelques heures pour servir bien frais.