

# Recette de Mont-Blanc en verrine



Ingrédients pour 4 personnes :

- meringues (du commerce ou faites maison)
- 200 ml de crème liquide entière
- 20g de sucre glace pour la chantilly + un peu pour le dressage
- vermicelles de marron

1. Ecraser de la meringue dans le fond de la verrine.
2. Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace.
3. Mettre la crème dans une poche à douille ou à l'aide d'une cuillère, mettre un peu de crème dans le fond de la verrine, sur la meringue.
4. Monter les vermicelles dessus.
5. Faire des petites rosaces de crème sur le dessus et saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit :)

