

Blanc manger aux marrons

Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes : (j'ai pu faire 4 verrines)

1 boîte de crème de marron vanillée

3 feuilles de gélatine (2 suffisent)

3 dl de crème fraîche liquide entière très froide

50 g de brisures de marrons glacés

6 marrons glacés

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide puis la presser entre les doigts et l'incorporer à la crème de marrons que vous aurez fait chauffer. Bien mélanger et laisser refroidir (tiédir).

Monter la crème liquide en chantilly. Incorporer les brisures de marrons glacés coupées finement à la crème de marrons puis délicatement la chantilly. Garnir des verrines et mettre au frais. Pour le service décorer de marrons glacés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>