

VERRINE FRAICHEUR MARRON ET GRENADE

Pour 4 "addict" à la crème de marron

Préparation : 20 min

Réfrigération : 4 heures + 1 heure



1 grenade (pas besoin qu'elle soit grosse, tout ne sera pas utilisé de toute façon)

8 marrons glacés au sirop (ou des brisures de marrons glacé + 10 cl de sirop de châtaignes)

200 g de crème de marrons vanillé

100 g de pâte de marron

10 cl de crème liquide

1 feuille de gélatine

1 cuillère à soupe de rhum ambré (facultatif)

- 1 Egrener la grenade.
- 2 Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- 3 ~~Egoutter les marrons de leur sirop, mesurer 10 cl de ce sirop et le verser dans une petite casserole.~~ Verser les 10 cl de sirop de châtaignes dans une petite casserole. Le faire chauffer à feu doux et y mettre à dissoudre la gélatine égouttée, bien remuer et répartir ce sirop dans le fond de 4 flûtes ou verres profonds.
- 4 Y ajouter une petite poignée de graines de grenade. Mettre au frais pour 3-4 heures jusqu'à ce qu'il se solidifie.
- 5 Mettre la crème liquide au congélateur avec bol et batteur (qui serviront à monter la crème en chantilly : réussite assurée !) pendant 30 min environ.
- 6 Emietter la moitié des marrons ~~au sirop~~ glacés.
- 7 Monter la crème liquide en chantilly légère (en garder un petit peu pour la déco), ajouter la crème de marrons (et la pâte éventuellement). Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Perso, j'ai trouvé que c'était suffisamment sucré comme ça et d'une texture si douce en bouche que le mélange crème chantilly et crème de marrons était parfait).
- 8 Ajouter les brisures de marrons (et le rhum éventuellement) au mélange chantilly-crème de marrons.
- 9 Répartir cette préparation dans les flûtes/verres, décorer d'une lichette de chantilly ou de crème de marrons, ou d'un marron ~~au sirop~~ glacé ou de graines de grenade.
- 10 Garder au frais jusqu'au service.