

Délice de marrons aux fruits rouges

Pour 4 coupes

250 gr de crème de marron vanillée (de bonne qualité)

150 gr de sucre à confiture

1 sachet de fruits rouges surgelés ou 500 gr de votre récolte : *j'ai mis : framboises, groseilles, fraises,*

1 feuille de gélatine* (pas utilisée)

20 cl de crème liquide entière

Quelques brisures de marrons glacés

Perles de sucre

Dans une casserole, mélangez les fruits rouges avec le sucre et laissez cuire environ 10mn à petit feu;

Laissez refroidir (le mieux étant de préparer la purée la veille)

Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Réchauffez un peu de crème de marrons et incorporez la gélatine essorée

Remettez le tout dans le reste de crème de marron

Fouettez la crème liquide en chantilly sans la sucrer.

Incorporez-la délicatement à la crème de marron

Mettez la préparation dans une poche à douille cannelée

Versez de la purée de fruits refroidie dans le fond de votre récipient : *verrine, verre à pied, ramequin en verre*

Répartissez la crème de marron légère en spirale

Piquez quelques morceaux de marrons glacés, puis décorez de perles de sucre

Mettez au frais.

La purée-coulis ne doit pas être trop sucrée pour contrebalancer la crème de marron, et pas liquide, d'où l'emploi du sucre à confiture pour "faire prendre".

Vous pouvez varier les fruits, en donnant une note exotique : mangue, fruits de la passion, orange

* Si vous ne souhaitez pas vous servir de la gélatine, incorporez la crème fouettée à la crème de marrons au dernier moment et servez aussitôt.