



## **MONT-BLANC MARRON-COCO**

Pour 4 personnes

- 250g Crème de marron
- 150g Marrons glacés brisés
- 4 Marrons glacés entiers
- 2 c à s Vieux rhum
- 20 cl Crème de coco
- 25 cl Crème liquide
- 1 Sachet de sucre vanillé

### **Recette :**

1. Placez un saladier en verre au réfrigérateur pendant 15 minutes environ.
2. Incorporez la crème de marron dans les marrons glacés brisés et le rhum.
3. Disposez ce mélange au fond de quatre grands verres transparents
4. Sortez le saladier, la crème de coco et la crème liquide du réfrigérateur. A l'aide d'un batteur électrique, montez la crème liquide en chantilly en y ajoutant le sucre vanillé. Lorsque la chantilly commence à prendre, incorporez la crème de coco.
5. Déposez la chantilly dans les verres et décorez avec un marron glacé entier.

Novembre 2007, D. Chuat – P.A. Duc - P. Liaudet – M. Blanc