

Petites verrines à la vanille, clémentine et marron



Pour 6 verrines, il vous faut :

- 125 ml de crème fraîche liquide
- 25 ml de lait
- 15 g de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine
- ½ gousse de vanille
- 1 feuille de gélatine
- 75 g de sucre en morceaux
- 3 clémentines
- ½ citron
- 50 ml de crème fraîche liquide
- 50 g de crème de marrons

Poids total de ces ingrédients : 711 grammes

Durée : 25 min.

- Préparez une panna cotta avec 125 ml de crème fraîche liquide, 25 ml de lait, 15 g de sucre en poudre, 1 feuille de gélatine et ½ gousse de vanille.

Quand elle refroidie, répartissez dans les petites verrines et mettez au frigo pour au moins 4 heures.

Astuce : Posez les sur un linge ou une feuille de papier absorbant sur une plaque à pâtisserie, ils seront plus facile à transporter.

Mettez 1 feuille de gélatine à tremper dans l'eau froide.

- Grattez les coins des 75 g de sucre en morceaux sur la peau des clémentines pour prendre le gout très délicat des fruits...

- ...et mettez les dans une petite casserole.

- Pressez le jus de 3 clémentines, et ½ citron, et ajoutez les dans la casserole.

Mettez la casserole sur feu doux et faire fondre le sucre en remuant doucement, dès que le jus est un peu chaud, coupez le feu, ajoutez la gélatine essorée et séchée, et mélangez pour la dissoudre.

Nota : Il est très important de ne pas faire bouillir le jus de clémentine, une bonne partie du gout s'évaporerait.

- Faire refroidir le jus de clémentine en trempant le fond de la casserole dans de l'eau bien froide, puis quand il commence un peu à épaissir, répartissez le dans les verrines, sur la panna-cotta (versez doucement).

Mettez à nouveau au frigo pour au moins 4 heures.

- Préparez la mousse au marrons : mélangez au fouet 50 ml de crème fraîche liquide et 50 g de crème de marrons.

- Versez le mélange à travers une très fine passoire dans un siphon.

Vissez une cartouche de gaz ou deux selon votre siphon.

Nota : si vous n'avez pas de siphon, pas de problème, voyez comment vous en passer plus bas.

- Juste avant de servir : mettez une dernière couche de mousse au marrons et servez.