



Verrines marronnées aux groseilles

02/01/2018 à 13h15

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de crème de marrons
- 175 g de chocolat noir
- 4 cuillères à café de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café de Cognac
- 2 feuilles de gélatine
- 8 cuillères à café de gelée de groseilles

Préparation :

- Battez les blancs en neige. Versez la crème de marrons dans une jatte. Incorporez délicatement les blancs à la crème. Conservez au frais ;
- Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau ;
- Faites fondre le chocolat coupé en carrés à feu doux avec la crème fraîche en tournant avec une cuillère en bois. Quand le mélange est bien lisse, éloignez du feu, ajoutez le Cognac, mélangez. Puis incorporez les feuilles de gélatine préalablement bien égouttées. Mélangez.

Montez la verrine : une couche de chocolat, une de mousse de marrons et une de gelée de groseilles.