



# MARRONS SUISSES

..... 6 personnes • Préparation : 15 min • Pas de cuisson .....

Versez la crème fleurette dans un saladier froid. Fouettez jusqu'à ce que la chantilly devienne ferme.

Mélangez délicatement la crème de marrons (prenez soin de ne pas utiliser le sirop) avec la chantilly.

À l'aide d'une poche à douille\* ou de petites cuillères, remplissez copieusement de la préparation les petits pots de marrons, vidés et bien propres.

Faites fondre\* le chocolat noir avec 2 cuil. à soupe d'eau. Mettez-le dans une jolie saucière.

Dans des petits verres, écrasez les meringues (½ meringue par verre) et posez dessus une boule de glace.

Dressez les assiettes en posant le petit verre et le pot de marrons suisses et servez. Chacun se servira du chocolat à sa convenance.

## TOURS DE MAIN

▪ La chantilly est faite à partir de la crème Fleurette, si elle s'échauffe, elle se transforme en beurre. Pour éviter ce problème, surtout l'été, je mets le récipient et les batteurs au congélateur avant de la monter. Vous pouvez aussi utiliser deux saladiers l'un dans l'autre, le plus petit contenant la crème Fleurette, le second des glaçons.

▪ Pour ne pas éclabousser partout lorsque je monte la chantilly, je couvre le saladier avec un film étirable que je fends en 2 pour laisser passer le batteur.

▪ Si vous n'avez pas de poche à douille\*, utilisez un sac plastique alimentaire, dont vous couperez un coin.

## VARIANTES

### ▪ Nutella en folie

Remplacez la crème de marrons par du Nutella.

### ▪ Petits pots de fraises

Djamel, notre talentueux photographe, a fait la version suivante persuadé qu'il reproduisait la recette que nous avons photographiée, il est peut-être distrait, mais il est rentré à fond dans le concept du livre. Donc, dans un premier petit verre, Djamel a coupé des fraises, dans le second, il a cassé des ½ meringues sur lesquelles il a posé une boule de glace. Le chocolat est facultatif. La glace à la vanille peut être remplacée par une très bonne crème fraîche.

## LE LENDEMAIN...

▪ Si vous en avez trop, la chantilly se conserve parfaitement au réfrigérateur 24 heures.

**À QUELLE OCCASION ?**  
un dessert de dernière minute ou au contraire préparé à l'avance

## USTENSILES

fouet électrique,  
6 verres type thé marocain  
et 6 petits pots de crème  
de marron vide

## INGRÉDIENTS

33 cl crème Fleurette  
400 g de crème de marrons  
(type Laugier)  
150 g chocolat noir à cuire  
3 meringues blanches  
½ l de glace vanille  
(voir recette p.56)