

VERRINES COCO-FRUIT-CHATAIGNE

Pour 6 verrines gourmandes

Préparation et cuisson : 15-20 min

Réfrigération : 4 heures



600 ml de lait de coco

3 feuilles de gélatine de 2 g (soit 6 g en tout)

1 grosse pomme ou 2 petites

10 g de beurre

les graines d'une gousse de vanille

6 cuillères à soupe de confiture d'ananas

marmelade d'orange

sirop de châtaigne

6 marrons au sirop ou à défaut 6 marrons glacés

- 1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer la moitié du lait de coco sans le faire bouillir, y faire fondre la gélatine égouttée et incorporer le lait de coco restant. Laisser refroidir sans faire prendre.
- 3 Peler la(les) pomme(s) et la(les) couper en mini dés.
- 4 Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les minis dés de pomme et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Y ajouter la confiture d'ananas, bien mélanger.
- 5 Répartir la compote de pomme-ananas au fond des 6 verrines, recouvrir de marmelade d'orange sur 2 mm dans chaque verrine. Répartir ensuite le lait de coco refroidi.
- 6 Mettre au frais pendant 4 heures au moins.
- 7 Au moment de servir, déposer un marron au sirop (ou glacé) sur le dessus de la panna cotta, arroser de sirop de châtaigne sur 2 mm.
- 8 Déguster très frais de suite !