

Parfait au Marrons Glacés



Ingrédients

Pour 6 personnes

150 g de crème de châtaignes Sandro Vanini
1 dl de lait
2 dl de crème (1)
6 Marrons Glacés Sandro Vanini (1 boîte à 108 g)
250 g de ricotta
1 dl de crème (2)
75 g de sucre en poudre
zeste râpé d'une orange

Décoration: 6 Marrons Glacés Sandro Vanini (1 boîte à 108 g)

Préparation

Recouvrez un petit moule à terrine ou à gâteau de film alimentaire.

Mélangez la crème de marrons et le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Fouettez la crème (1) en neige et incorporez-la à la crème de marrons. Versez dans le moule préparé. Placez-le dans le congélateur pendant environ 45 minutes.

À l'aide d'une cuillère, faites une grande entaille dans le mélange à moitié congelé dans le sens de la longueur, en étalant la crème le long du bord. Replacez-les dans le congélateur.

Hacher grossièrement les Marrons Glacés.

Mélangez la ricotta, la crème (2), le sucre glace et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez les Marrons Glacés hachés. Versez la crème dans la cavité du parfait. Mettez à nouveau au congélateur pendant au moins 4 heures.

Pour servir, laissez le parfait décongeler au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes. Ensuite, démoulez le parfait, retirez soigneusement le film alimentaire et coupez le glacé en tranches. Disposer sur des assiettes et garnir chacune d'un marron glacé.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch