

# PANNA COTTA AUX MARRONS

## Ingrédients

30 cl de crème fraîche

½ cc d'agar-agar

80 g de crème de marrons

Brisures de marrons glacés (pour la présentation)

## Préparation :

Dans une casserole, porter doucement à ébullition la crème avec l'agar-agar

Laisser frémir entre 30 sc et 1 mn

Hors du feu, ajouter la crème de marrons et mixer pour obtenir un mélange mousseux

Verser dans des verrines

Mettre à refroidir au minimum 1 heure

Décorer avec les brisures de marrons glacés (ou copeaux de chocolat, voire des lamelles de poires ou autres)



Recette proposée par Colette G

D'après « mes petites recettes aux algues » de Laure Kié / Marabout 2010

Troc-recette du 14 / 02 / 2018 à Trédarzec