# [Panna cotta à la crème de marrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332258/1116635245/panna_cotta_a_la_creme_de_marrons.shtml)

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Panna cotta à la crème de marrons  |   | -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  Hiver | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 10 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 6 personnes :**  40 cl de crème liquide entière  20 cl de lait entier  150 g de crème de marrons  2 feuilles de gélatine  45 g d'écorce d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confite  Pour le service :  6 marrons glacés  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un petit bol d'eau froide. [Hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) très finement l'écorce d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confite.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Faire chauffer dans une casserole sur feu doux le lait et la crème liquide jusqu'à ce que la préparation atteigne l'ébullition. Ajouter la crème de marrons. Mélanger puis ôter du feu.ajouter la gélatine bien égouttée.mélanger jusqu'à ce qu'elle soit entiérement fondue.incorporer l'écorce d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confite.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Verser la crème dans des verres ou petits pots. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au frais pour une demi-journée.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Servir bien frais agrémenté |

 |