 **Marronettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Marronettes-DSCN8777_28953.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**Préparation : 10 mn - Repos : 4 h

**- 1 feuille de gélatine (2g)  
- 3 càs de lait  
- 200 g de crème de marrons vanillée  
- 20 cl de crème liquide**

**6 petites verrines**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
L'essorer et la faire fondre dans le lait tiède.  
Mélanger la crème de marrons et y incorporer la gélatine fondue.  
Monter la crème en chantilly, texture mousse à raser.  
Mélanger délicatement la chantilly et la crème de marrons.  
Répartir dans les verrines.  
Couvrir et réserver au frais pendant au-moins 4 heures.