

# Verrine à la clémentine de Corse et crème de marron

## Ingrédients (4 personnes)

8 clémentines de Corse  
100 g de crème de marron à la vanille  
35 g de sucre semoule  
35 g de beurre  
6 petits suisses  
1 cuillère à soupe de liqueur de mandarine

**Pour la décoration**  
écorces de clémentines confites

### ÉTAPE 1 :

Peler les clémentines, les séparer en quartiers, retirer les peaux blanches.

### ÉTAPE 2 :

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, y ajouter les quartiers de clémentine et le sucre semoule. Laisser caraméliser, puis verser dans la poêle la liqueur de mandarine. Mélanger, ôter du feu et laisser tiédir.



### ÉTAPE 3:

Dans une terrine, fouetter énergiquement les petits-suissees avec la crème de marron.



### ÉTAPE 4 : DRESSER LES VERRINES

Disposer dans le fond des quartiers de clémentines caramélisés puis du mélange petits-suissees et crème de marron, de nouveau des clémentines puis du mélange petits-suissees et crème de marron. Déposer sur le dessus de l'écorce de clémentine confite et arroser avec un peu de caramel de cuisson des clémentines.

### ÉTAPE 5:

Réserver au frais un petit quart d'heure avant de servir et de savourer ces verrines.

