

Vacherin aux marrons

Ingrédients (4 verrines)

- 200g de marrons cuits (préférence bio)
- 200g de dattes Medjool, dénoyautées
- 1 pincée de vanille en poudre
- 4 meringues suisses
- Arôme de Rhum ou Kirsch
- 200g de yaourt végétal noix de coco (ou autre : cajou/soja/amande)



Préparation

Pour la crème de marrons maison :

1. Dans un bol, faire tremper les dattes et les marrons dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Gardez l'eau.
2. Placez les dattes, les marrons, la vanille et un filet d'eau dans un blender. Mixez et ajoutez de l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

Pour garnir les verrines :

3. Cassez grossièrement une meringue entière au fond de chaque verrine.
4. Ajoutez quelques gouttes d'arôme de Rhum (ou de Kirsh).
5. Recouvrir d'une couche de yaourt coco.
6. Déposez une bonne couche de crème de marrons.
7. Recouvrir d'une couche de yaourt coco.
8. Terminez par une autre bonne couche de crème de marrons.
9. Saupoudrez de noix de coco râpée.

Préparez juste avant de servir afin d'avoir une meringue encore croustillante.

La crème de marron se conserve 1 semaine au frais dans un contenant en verre.

