



## Le verre de châtaigne et de muscat

---

### Ingédients

Pour 8 personnes :

100 gr de marrons glacés

200 gr de confiture de marrons

1/4 de botte de menthe

50 gr de riz soufflé  
(céréale)

10 cl de muscat

16 biscuits Mikados

32 cl de sorbet de muscat

Sorbet au muscat de  
St-Jean de Minervoís

250 gr de sucre

25 cl de muscat

20 cl d'eau

3 citrons

1 orange

### Préparation

Disposer dans 8 verres style tumbler (verres en forme de tubes pour apéritif) et dans l'ordre suivant : la confiture de marrons, les brisures de marrons glacés, le muscat, le sorbet muscat, la chantilly, le riz soufflé.

Décorer chaque verre avec les mikados et les feuilles de menthe.

#### Sorbet au Muscat de Saint-Jean de Minervoís

Porter à ébullition l'eau et le sucre.

Laisser reposer et refroidir.

Ajoutez-y le sucre, le jus de 3 citrons et d'une orange ainsi que le muscat.

Mettez en sorbetière 2 heures environ.