**CrЀme brûlÉe à la crЀme de marron**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Une image contenant nourriture, plat, repas, Cuisine

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**Ingrédients**

4 œufs entiers + 4 jaunes

1 petite cuillère d’extrait de vanille

150 g de crème de marron

100 cl de crème fraîche liquide

150 g de cassonade

50 g de pistaches

6 marrons glacés + plus 1 en brisures

Préchauffer le four à 90°C.

Mélangez au fouet les œufs, puis ajoutez la crème de marron, l’extrait de vanille et la crème fraîche. Fouettez jusqu’à obtenir un mélange bien homogène et répartissez dans des ramequins pouvant aller au four. Enfournez et laissez cuire 50 mn.

Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur. Saupoudrez de cassonade sur les crèmes et faites-les caraméliser au chalumeau ou au grill.

Décorez avec un marron glacé entier plus quelques brisures et terminez avec les pistaches. Servez aussitôt.

Astuce : vous pouvez réaliser vos crèmes la veille, le contraste du caramel chaud avec la crème froide est délicieux !

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel**