

CRÈME BRULÉE A LA CRÈME DE MARRON

Pour 6 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 50 mn



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