



CREME PRISE A LA VANILLE AUX BRISURES DE MARRONS GLACES

Pour 8 personnes

- 75 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 8 jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre vanillé
- 300 g de brisures de marrons glacés
- 6 marrons glacés pour la décoration

Recette :

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Travaillez les jaunes en ajoutant peu à peu le sucre, jusqu'à obtenir une préparation jaune pâle bien homogène.
2. Ajoutez la crème fraîche et le lait tiède en mélangeant. Préchauffez le four à thermostat 4 (120°C). Répartissez les brisures de marrons dans des ramequins individuels. Remplissez-les de crème.
3. Placez les ramequins dans la lèchefrite du four en ajoutant suffisamment d'eau dans la lèchefrite pour que les ramequins baignent à mi-hauteur.
4. Laissez cuire pendant 1 heure en vérifiant la quantité d'eau. Elle ne doit pas bouillir.
5. Servez très froid, décoré d'un marron glacé.

Juin 2005, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – Pierre-Alain Duc – Michel Blanc