

Moelleux à la crème de marrons

Recette sélectionnée par Catherine, du chef Vincent Faucher du "St Jacques" de Thorigné-sur-Duée. Elle réglera vos papilles après un repas léger comme par exemple une salade de mâches aux noix, un pavé de cabillaud à la fondue de chou.

Portions : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 14 minutes

Refroidissement : une nuit

200 g de crème de marrons vanillée type
Clément Faugier

60g de beurre

30g de farine type 55

2 gros œufs



Battre les œufs entiers, ajouter la crème de marrons (en conservant 6 petites cuil. à café pour le montage), puis le beurre fondu, finir par la farine. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C (TH.6).

Beurrer et fariner des petits ramequins. Verser un peu de cet appareil dans le fond. Recouvrir d'une cuillère à café de crème de marrons puis rajouter de l'appareil par dessus, ce qui donnera un cœur fondant.

Enfourner et cuire 14 min.

Le petit plus du chef : servir avec une crème anglaise parfumée au whisky, voire coiffer d'une petite glace caramel au beurre salé.