

FONDANT A LA CREME DE MARRONS

Terriblement moelleux et gourmand

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 35 minutes



Ingrédients :

- 4 œufs
- 500g de crème de marrons
- 125g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Faire fondre le beurre.
- 3) Dans un saladier, mélanger le beurre fondu avec la crème de marron, les jaunes d'œufs, la farine et la levure.
- 4) Dans un second saladier préalablement mis au réfrigérateur pour qu'il soit bien frais, monter les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.
- 5) Incorporer les blancs d'œufs montés en neige à la préparation à la crème de marrons, délicatement, sans les casser.
- 6) Verser la pâte dans un grand moule rond ou dans des moules individuels préalablement beurrés et farinés.
- 7) Faire cuire à four chaud pendant 35 minutes.
- 8) Une fois cuit, laisser tiédir avant de démouler.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Le fait de placer le saladier au frais avant de l'utiliser pour monter les blancs en neige, permet de réussir cette étape à coup sûr.
- A servir tiède avec une boule de glace vanille pour encore plus de gourmandise !