

Cocotte Gourmande, Crème de Marron, Figes et Pain d'Épice

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- * 2 tranches de pain d'épice
- * 2 CS de rhum ambré
- * 2 bonnes CS de crème de marron
- * 5 à 6 figes séchés
- * 1 œuf
- * 20 g de sucre



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Découpez 2 disques à la taille des cocottes dans le pain d'épice, placez-les au fond et imbiber les avec le rhum. Déposez une cuillère de crème de marron au centre, puis ajoutez autour les figes séchées coupées en petits morceaux.

Séparez le blanc du jaune. Fouettez le jaune avec 10 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis montez le blanc en neige ferme en incorporant petit à petit le reste du sucre. Mélangez ensuite délicatement au jaune. Couvrez la crème de marron et les figes et enfournez environ 6 minutes. Servez aussitôt.

Note : Vous pouvez remplacer le rhum par du jus de raisin ou orange et le pain d'épice par des tranches de brioche.