



Crèmes brûlées aux Marrons

Ingrédients (pour 6 personnes)

50cl de crème liquide
4 jaunes d' œufs
4càs de crème de Marrons
1 gousse de Vanille

Dans une casserole, verser la crème et la gousse de vanille grattée.

Porter la crème à ébullition.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les jaunes et ajouter en continuant de fouetter la crème de marrons.

Ajouter tout doucement le lait après avoir enlevé la gousse de vanille. Mélanger, toujours au fouet.

Laisser refroidir la crème pendant 1heure.

Verser la crème dans des moules à crème brûlée.

Mettre au four préchauffé à 90° pendant 50 minutes.

Laisser refroidir la crème encore tremblante pendant au moins 3 heures.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Caraméliser les crèmes grâce à un chalumeau de cuisine quelques secondes.