

ROULEAU DE CRÊPES AUX MARRONS



Facile

Préparation: 10 minutes si les crêpes sont déjà faites

Cuisson: 10 mn

Pour 8 personnes:

8 petites crêpes pas trop cuites

150 g de crème de marrons

2 œufs blancs et jaunes séparés

Un peu de sauce au chocolat noir

Préchauffer le four à 210°. Mélanger soigneusement les jaunes et la crème de marrons. Réserver.

Battre les blancs en neige très ferme puis incorporer délicatement la crème de marrons aux blancs d'œufs. Lorsque le mélange est homogène et bien mousseux, déposer une belle càs sur une crêpe et la rouler sans serrer.

Mettre au four 6 à 7 mn, l'appareil doit gonfler mais rester très tendre.

A l'aide d'une spatule, déposer les rouleaux sur une assiette avec quelques gouttes de crème au chocolat. Servir immédiatement car le soufflé retombe assez vite.