

Crème brûlée aux marrons glacés

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn (1 h pour moi)

Les ingrédients pour 8 personnes :

50 cl de crème liquide

20 cl de lait entier

7 jaunes d'oeufs

250 g de crème de marrons (j'ai mis 300 g)

100 g de sucre en poudre

8 marrons glacés

Sucre pour la caramélisation

Faire chauffer la crème et le lait dans une casserole à fond épais. Fouetter les jaunes avec les 100 g de sucre au batteur électrique dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus le contenu de la casserole en remuant doucement pour ne pas faire mousser l'ensemble et ajouter la crème de marrons. Bien mélanger et répartir dans des plats individuels à crème brûlée. Décorer chaque plat d'un marron glacé coupé en 2. Pour la cuisson mettre les plats sur la plaque du four et cuire 20 mn à four préchauffé à 150° puis baisser la température du four à 130° et cuire encore 10 mn. Pour ma part j'ai mis à 110° pendant 1 bonne heure ayant l'habitude cuire les crèmes brûlées ainsi. Une fois cuites laisser les crèmes refroidir puis les mettre au réfrigérateur au moins 1/2 journée, 12 h est l'idéal. Au moment du service saupoudrer de sucre semoule et caraméliser au chalumeau ou à défaut passer sous le grill du four en surveillant.

Vin conseillé : un petit Cognac ou du champagne

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>