

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 8 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 150 g de pâte de marron
- 1 gousse de vanille
- 250 ml de crème liquide
- 250 ml de lait entier
- Cassonade

Préparation:

Préchauffer le four à 100°C.

Dans un bol, battre énergiquement les jaunes d'oeufs, le sucre, la pâte de marron et les grains de la gousse de vanille afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajouter la crème et le lait. Mélanger.

Verser dans un plat allant au four et enfourner 1 heure.

Sortir du four et laisser refroidir au frigo.

Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Décorer selon votre envie avec des éclats de marron avant de déguster.

