

Dessert n°2 : Moelleux aux marrons et glace au choix

Ingrédients

- Un pot de crème de marron de 500g
- 3 œufs
- 80g de beurre
- 1L de glace de votre choix

Préparation

- Préchauffez votre four à 200 degrés.
- Faîtes fondre le beurre au micro-onde ou au bain-marie.
- Dans un saladier, versez la crème de marron en entier ainsi que les trois œufs (jaunes et blancs ensemble). Mélangez le tout puis ajoutez-y le beurre fondu.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Versez votre mélange dans un boule à cake (de préférence).
- Enfournez votre préparation pour 25-30 minutes à 200 degrés, puis 10 minutes à 180 degrés. L'important est de surveiller régulièrement la cuisson !
- Lorsqu'il est bien moelleux, sortez-le et laissez-le refroidir un peu avant dégustation.
- Servez-le tiède avec une boule de glace de votre choix ! 😊

