



Toque & Tablier



### Crèmes de la crème de marrons

Pour 6 petits pots (de la taille des petits pots de crème Laitière)

Préparation : 10minutes

**Bien s'organiser :** Je vous conseille de réaliser ces petits pots de crème 24h à l'avance, ce sera bien meilleur !

### Ma liste de courses... Chez

#### L'épicier :

- 40 g de sucre
- 140 g de crème de marrons

#### Le crémier :

- 40 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs

1. Préchauffez votre four à 180°. Faites chauffer le lait dans une casserole.
2. Battez les jaunes avec le sucre dans une jatte. Ajoutez la crème de marrons, mélangez. Versez la moitié du lait dans la jatte en battant vivement la préparation (ceci pour que les jaunes de coagulent pas !). Puis versez l'autre moitié du lait, toujours en mélangeant vivement.
3. Renversez cette préparation dans des ramequins et faites cuire au bain marie pendant 30 minutes environ, les crèmes doivent être justes prises, tremblotantes.
4. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pour 24h idéalement (saurez-vous résister ?)

Que faire avec les blancs d'œufs ? Vous pouvez réaliser des tuiles aux amandes (et ajoutez un peu de zestes d'agrumes pour équilibrer le dessert). Recette pour une quinzaine de tuiles : 2 blancs d'œufs, 60 g de sucre, 15 g de farine, 25 g de farine, 100 d'amandes effilées, 3 zestes d'agrumes (citron ou orange)

Préchauffez le four à 170°. Faites fondre le beurre. Mettez la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez les blancs, le beurre fondu et mélangez. Incorporez délicatement les amandes et les zestes d'agrumes, mélangez.

Sur tapis de cuisson en silicone (pour ne pas que ça attache ! Sinon, prenez une feuille de cuisson et beurrez-la avec du beurre fondu), déposez des 6 cuillères de pâte en les espaçant. Etalez chaque tas avec le dos d'une cuillère pour parvenir à 1 mm d'épaisseur. Laissez cuire 7 à 8 min, jusqu'à ce que les tuiles soient légèrement dorées.

Dès la sortie du four, soulevez les tuiles. Posez-les aussitôt à cheval sur un rouleau à pâtisserie afin qu'elles prennent une forme courbe et laissez refroidir. Pendant ce temps, préparez les autres tuiles de la même façon.