

Fondant Chocolat et Crème de Marrons

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 40 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **400 g de crème de marrons**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un petit saladier, casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre.
Faire fondre le tout au micro-ondes. Lisser parfaitement le mélange une fois fondu.
3. Dans un grand saladier, verser la crème de marrons avec le chocolat fondu puis fouetter le tout.
4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
5. Incorporer les jaunes au mélange chocolat/crème de marrons.
6. Ajouter la farine tout en mélangeant et jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
7. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule de type Maryse.
8. Dans une moule à manqué, généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
9. Sortir du four, laisser refroidir le fondant avant le démouler puis le saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Ce sublime fondant se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore d'une boule de glace vanille. ☐

Pour plus de gourmandise, vous pouvez incorporer des brisures de marrons glacés, c'est un délice ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Mousse de Marrons façon MaronSui's®

Pour 6 à 8 personnes :

- **500 g de crème de marrons ([recette maison ici !](#))**

- **25 cl de crème fleurette bien froide**
- **2 blancs d'œufs**

1. Mettre le saladier, ou le bol du robot, avec les branches du batteur au congélateur pendant une dizaine de minutes.
2. Sortir tout ce beau monde du congélateur puis verser le crème fleurette dans le bol bien froid.
3. Battre la crème en chantilly sans rien ajouter puis réserver.
4. Ensuite, monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
5. Dans un grand saladier, verser toute la crème de marrons puis ajouter la crème chantilly puis mélanger le tout jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
7. Avec une poche à douille, ou simplement une cuillère, remplir des ramequins ou des verrines puis les recouvrir de film alimentaire.
8. Mettre le tout au réfrigérateur au moins 4 heures avant la dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Quel dessert fabuleux ! Une mousse ultra aérienne, légère additionnée à la douceur incomparable de la crème de marrons... quel bonheur ! ☐

Je vous conseille d'en faire une quantité assez conséquente car elle ne fera pas long feu ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Moelleux à la Crème de Marrons

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de crème de marrons**
- **150 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **80 g de sucre**
- **3 œufs**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs puis les battre énergiquement avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à cela blanchisse.

3. Incorporer ensuite la crème de marrons et le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
4. Ajouter la farine avec la levure puis pour terminer le rhum. Battre à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
5. Monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
6. Les incorporer ensuite à la préparation, délicatement, à l'aide d'une maryse.
7. Verser la pâte dans un moule à gâteau généreusement beurré.
8. Enfourner le tout pour 45 minutes. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre, c'est cuit !
9. Laisser refroidir, démouler puis servir tiède ou froid : c'est prêt ! ☐

☐ Pour plus de gourmandise, ce moelleux se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore nappé de chocolat fondu ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte aux Poires et à la Crème de Marrons

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- 220 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 3 belles poires (type Williams)
- 150 g de crème de marrons
- 30 g de beurre + 10 g pour la poêle
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- du sucre glace

1. Dans un premier temps, nous allons nous occuper de la pâte sablée à préparer à l'avance.

Pour cela ajouter dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel.

2. Ajouter ensuite le beurre bien mou et mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
3. Incorporer l'œuf puis pétrir jusqu'à former une boule. Filmer celle-ci puis la réserver au réfrigérateur 1h minimum.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Pétrir légèrement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple puis l'étaler et la déposer dans un moule à tarte.
6. Piquer la pâte sur toute sa surface à l'aide d'une fourchette puis la foncer (précuire) pendant 15 minutes. La sortir ensuite du four puis réserver.
7. Nous allons maintenant nous attaquer à la garniture.
Pour cela, commencer par trier les poires et les couper en gros morceaux.
8. Dans une poêle bien chaude, ajouter les 10 g de beurre puis faire revenir les morceaux de poires avec la vanille jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fondants.
Laisser refroidir hors du feu dans le jus de cuisson.
9. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le mélanger à la crème de marrons.
10. Ajouter les œufs et les jaunes préalablement battus. Mélanger à nouveau.
11. Incorporer délicatement les morceaux de poires.
12. Verser le tout sur la pâte sablée et enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte se dégustera froide saupoudrée légèrement de sucre glace. L'onctuosité de la crème de marrons se mariera à merveille avec la douceur et le fondant de la poire ! A tester sans attendre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Velouté de Potiron aux Châtaignes](#)

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (de type Musquée ou encore Butternut)**
- **300 g de châtaignes fraîches**
- **2 grosses pommes de terre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 grosse carotte**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard**

- **1 cube de bouillon de volaille**
- **gros sel**

1. Trier et laver la courge, les pommes de terre, la carotte et l'oignon puis les couper en gros morceaux dans une cocotte minute.
2. Ajouter 2 pincées de gros sel puis de l'eau jusqu'au 3/4 de la cocotte puis mettre le cube de bouillon et la graisse de canard.
3. Fermer puis mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.
4. En parallèle, laver puis inciser du bout du couteau les châtaignes puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.
5. Une fois cuites, retirer la première peau puis les réserver.
6. Après cuisson, découvrir la cocotte minute puis ajouter la crème fraîche et les châtaignes. Remettre à cuire à découvert durant une vingtaine de minutes.
7. Pour finir, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt ! ☐

☐ Il est fortement conseillé de déguster ce velouté avec des croutons de pains et du gruyère fraîchement râpé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Moelleux à la Crème de Châtaignes \(ou Marrons\)](#)

Pour 6/8 personnes :

- **500 g de crème de châtaignes ou marrons ([la recette ici !](#))**
- **50 g de beurre**
- **3 œufs**
- **1 cuillère à soupe de farine**
- **1 cuillère à soupe de sucre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs puis monter les blancs en neige, bien fermes. Réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs avec le sucre puis mélanger énergiquement jusqu'à ce que cela blanchisse.
4. Verser ensuite le beurre fondu, la crème de châtaignes et la farine. Fouetter jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

5. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œufs.

6. Déverser la pâte dans un plat généreusement beurré.

7. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster tiède ou froid, accompagné d'une pointe de crème de châtaigne ou encore d'une crème anglaise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crème de Châtaignes (ou Marrons) Maison

Pour 4 à 5 pots :

- **2 kg de châtaignes fraîches (ou marrons frais)**
- **sucre en poudre (le poids sera à calculer : explications plus loin dans la recette)**
- **50 cl d'eau**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter les châtaignes piquées du bout du couteau puis les égoutter au bout de 15 minutes de cuisson.
2. Les peler en retirant la peau épaisse puis celle plus fine. Penser à garder l'eau de la casserole.
3. Mettre l'ensemble des châtaignes pelées à cuire à la vapeur pendant 30 minutes.
4. Passer les châtaignes cuites au moulin à légumes en hydratant légèrement avec de l'eau de cuisson pour un passage plus facile.
5. Une fois passée, peser la purée de châtaignes et c'est là que l'on va déterminer le poids en sucre. Pour ma part, le poids du sucre représente 40% du poids de la purée de châtaignes (exemple : 1 kg de purée = 400 g de sucre).
6. Verser dans une casserole la purée, le sucre, l'eau et la grains de la gousse vanille.
7. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition et dès ce moment-là, le temps de cuisson est estimé à 30 minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
8. Une fois prête, mixer la crème pour obtenir une préparation bien lisse.
9. Verser la crème dans les pots, les fermer puis les retourner jusqu'au lendemain : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette formule, la crème se conservera facilement plusieurs mois pour en déguster tout au long de l'hiver. ☐

Concernant la dose de sucre, il possible de monter jusqu'à 50 ou même 60% par rapport au poids de la purée de châtaignes.

Tous les goûts sont dans la nature, c'est à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

