

fondant aux marrons d'Ardèche

*C'est une recette simple,
c'est vrai, mais attention :
elle exige une crème
de marron d'exception !*

Une recette de Bruno Monnoir,
Chef du Bénaton à Beaune (21)

11

Ingrédients pour 6 personnes

- 375 g de crème de marron
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs

Mélangez les jaunes avec les œufs entiers, ajoutez la crème de marron, détendez-la avec la crème fraîche.

Versez la préparation dans des moules individuels, plongez-les dans un bain-marie à 180 °C. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir, conservez au réfrigérateur.

Démoulez, si vous voulez, le fondant lorsqu'il a refroidi (si vous avez pensé à graisser le moule avant la cuisson). Vous pouvez alors le servir présenté dans l'assiette, avec gourmandise... et une crème anglaise !

Préparation
10 min

Cuisson
environ 30 min

Je vous conseille un Orélie, un blanc tendre et gai qui saura rafraîchir ce délicieux dessert... Et dois-je vous rappeler que le vin doux naturel de Rasteau, de l'autre côté du Rhône, est un grand classique des desserts...