



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

GÂTEAU GLACÉ AUX MARRONS

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

CALORIES AU 100 g : 176

CALORIES A LA PART : 220 (8 parts)

INGREDIENTS:

425 g de purée de marron (1 petite boîte)
200 g de marrons entiers
3 jaunes d'œufs
150 g de fromage blanc à 0% de M.G
1 dl de lait
20 g de miel
2 feuilles de gélatine
1 sachet de sucre vanillé

METHODE :

Le marron, ce fruit aux couleurs automnales, se métamorphose pour laisser place à sa délicatesse et offrir ainsi ses saveurs aux plus gourmands !

Commencez par faire cuire les marrons entiers dans 40 cl d'eau à laquelle on ajoute le miel. Poursuivre la cuisson jusqu'à l'évaporation du sirop.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Versez le lait dans une casserole puis portez-le sur le feu.

Dans un récipient, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes (Ne jetez pas les blancs, ils se conserveront très bien quelques jours au réfrigérateur, en attendant une autre pâtisserie !).

Ajoutez le sucre vanillé, puis blanchissez les jaunes à l'aide d'un fouet.

Incorporez progressivement le lait très chaud sans cesser de remuer.

Reversez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur feu doux tout en remuant régulièrement et sans laisser bouillir.

Ajoutez les feuilles de gélatine essorées, puis mélangez le tout.

Incorporez la purée de marrons, puis le fromage blanc à 0% à l'aide d'une cuillère en bois.

Dans un moule à charlotte, versez la moitié de la préparation puis répartissez les brisures de marrons que vous avez fait cuire. Complétez le moule avec le reste de la préparation puis réservez le tout au réfrigérateur pendant 12 H.

Démoulez sur un plat à servir, décorez le dessus de quelques marrons entiers. Il ne vous reste plus qu'à déguster !

Posez le gâteau glacé aux marrons au centre de la table, et regardez tout le plaisir que vous donnez à tous ces gourmands !