

Crème de marron express

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 boîte de marrons entiers pelés cuits à la vapeur
- 200 grammes de sucre roux raffiné
- ½ verre d'eau
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 6 pommes
- 7 Gâteaux secs (type speculoos)

Préparation :

1. Dans une casserole, chauffer à feu doux le sucre ; l'eau, et la vanille pendant une dizaine de minutes afin d'obtenir un sirop assez liquide.
2. Réduire le marron en purée fine à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un pied à purée.
3. Ajouter le sirop
4. Mélanger et faire cuire pendant 20 minutes.
5. Réduire les pommes en compote.
6. Dans un verre (type verrine), mettre une première couche de crème de marrons, une seconde de compote de pommes et saupoudrer de gâteaux secs réduits en miettes.