

VERRINES GOURMANDES

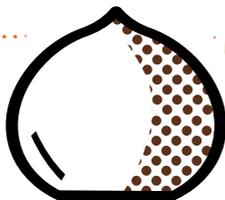
AVEC NOTRE CRÈME DE MARRONS BIO

by @ekothropie

- 2 pommes
- 7 noix de beurre
- 3 c.s de sucre
- 1 belle meringue (100g)
- **250g de crème de marrons**
AOP et bio Jean Bouteille
- 200g de mascarpone
- 2 œufs



- 1** Dans une poêle, faites revenir les pommes coupées en dés dans le beurre. Au bout de 5 minutes de cuisson, ajoutez le sucre. Laissez caraméliser et retirez du feu.
- 2** Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes. Placez les jaunes dans un saladier avec le mascarpone. Fouettez le mélange quelques minutes. Ajoutez la crème de marrons et fouettez quelques minutes.
- 3** En parallèle, battez les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil.
- 4** Dans vos verrines, placez les morceaux de meringue dans le fond, puis les pommes et enfin la mousse.
- 5** Placez au frais quelques heures.
Au moment de servir, décorez la verrine avec des pommes et des morceaux de meringue.



Le saviez-vous ?

Pourquoi "Marrons" et pas "châtaignes" ?

La crème de marrons est en réalité de la crème de châtaignes !

Les marrons utilisés en cuisine sont une variété de grosses châtaignes, à ne pas confondre avec les marrons d'inde.