



## Ingédients

Base :

80 cl de crème

20 cl de lait

8 œufs

150 gr de sucre

1 gousse de vanille

200 gr de crème de marrons

Décor :

50 gr de sucre roux

1/4 de botte de menthe

8 marrons glacés

32 cl de sorbet de

muscat de

St Jean de Minervoís

## Crème brûlée à la châtaigne Sorbet de muscat de Saint-Jean de Minervoís

---

### Préparation

Bien mélanger 4 jaunes d'œufs et 4 œufs entiers avec le sucre.

Ajouter les graines de la gousse de vanille ainsi que la crème, le lait et la crème de marrons.

Préchauffer le four à 90°.

Remplir les caquelons de préparation et les enfourner pour 50 mn.

Caraméliser les crèmes une fois refroidies avec le sucre roux.

Disposer une boule de sorbet, un marron glacé et 2 feuilles de menthe. Déguster.