



Ingredients

pour 9 personnes :

*120 gr de sucre semoule
un peu d'eau
300 gr de crème de marrons d'Olargues
3 œufs entiers
1/8 lait
Extrait de vanille
37,5 cl. de crème fraîche
1/4 l. de lait
65 gr de sucre
3 jaunes d'œufs
5 cl. d'hydromel
1/4 de crème fraîche*

Fondant aux châtaignes au sabayon d'hydromel

Préparation

Confectionner un caramel avec le sucre et l'eau, verser au fond des ramequins

Dans un cul de poule, mettre la crème de marrons, les œufs, le lait, la crème fraîche, l'extrait de vanille, mixer le tout.

Remplir les moules, cuire 30 mn à feu doux 170 degrés. Laisser refroidir. Faire une crème anglaise : sucre + jaune d'œufs, blanchir, verser le lait bouillant, cuire sur le feu. Laisser refroidir, confectionner une crème fouettée. Ajouter à la crème anglaise froide avec l'hydromel.

Présentation.

Sur une assiette, dresser le fondant, napper de sabayon, décorer à votre goût.