



Délice marrons-caramel

🕒 30 min + 30 min au frais 🚫 sans gluten

Pour 4 verres d'env. 2½ dl

250 g de marrons surgelés, décongelés
100 g de sucre
1½ c. s. d'eau
1 c. c. de jus de citron
4 c. s. d'eau

Hacher grossièrement les marrons. Porter à ébullition sucre, eau et jus de citron dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Éloigner la casserole du feu. Ajouter l'eau, laisser bouillonner le caramel env. 10 min à couvert jusqu'à ce qu'il soit dissous, réserver la moitié des marrons et de la sauce caramel. Répartir dans les verres le reste des marrons avec la sauce, laisser tiédir un peu.

1½ dl de crème entière
150 g de séré à la crème
2 c. s. de sucre glace
1 c. c. de jus de citron

Fouetter la crème en chantilly avec séré, sucre glace et jus de citron. Répartir sur les marrons caramélisés, mettre env. 30 min au frais.

100 g de sucre
1½ c. s. d'eau
50 g de beurre
1 dl de crème entière

Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajouter le beurre, laisser fondre en remuant. Ajouter la crème, laisser bouillonner env. 5 min en remuant de temps en temps au fouet jusqu'à ce que la masse épaississe. Laisser tiédir un peu le caramel, incorporer les marrons et la sauce réservés, répartir sur la chantilly au séré.

Préparation à l'avance: env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Portion (¼): 721 kcal, lip 40 g, glu 80 g, pro 6 g