



Crèmes renversées à la crème de marron

- Par vision-plaisir

Crème de marron pour des crèmes renversées. Toujours plus loin dans des recettes

Ingrédients de la recette :

- 1/2 litre de lait demi-écrémé
- 5 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 200 g de crème de marron sucrée

Pour le caramel :

- 130 g de sucre en poudre
- 15 g de d'eau minérale ou une eau du robinet très peu calcaire

Pour 5 personnes

La confection de la recette :

Réaliser un **caramel blond** avec le sucre en poudre et l'eau. Pendant ce temps dans une autre casserole, **verser le lait et le monter à 40°C**. Une fois avoir obtenu la couleur souhaitée de votre caramel, **hors du feu, réaliser des cercles tout en douceur à votre casserole pour ôter les bulles**. Verser votre caramel dans les petits pots. Pour cette recette, j'utilise des ramequins de 9 cm de diamètre et 5 cm de haut. Prendre un plat pouvant accueillir de l'eau (**bain-marie**).

Disposer vos pots dans le plat. **Allumer votre four à 140° C**. Dans un saladier ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Y verser la crème de marron et **fouetter pour blanchir l'ensemble**. Verser le lait chaud sur les œufs blanchis. Il faut que le lait soit à une température de 40° C maxi. Mélanger au fouet sans trop fouetter. Passer votre préparation à la passette. **Verser dans un pichet** votre préparation et remplir les ramequins. **Disposer votre plat à l'entrée du four** et rempli d'un peu d'eau chaude. Il faut mettre 1 à 2 cm d'eau. Pousser doucement votre plat dans le **milieu du four**. Recouvrir une grille de four de papier de cuisson ou de papier aluminium. Retourner votre grille à l'envers et la disposer sur les crèmes caramel. **Cuire pendant 1 h 15 à 1 h 30**. Le fait de mettre un papier sur les crèmes au caramel évite la formation d'une croûte qui serait désagréable à la dégustation. Pour bien comprendre la procédure, **je vous invite à regarder la vidéo**. Au bout du temps de cuisson, vérifier la cuisson en piquant légèrement une crème au caramel à l'aide d'un couteau à lame fine. **Puis déposer cette lame sur la paume de votre poignet**. Elle doit être chaude. **Attention** tout de même à ne pas vous brûler. Ôter les ramequins du bain-marie et les laisser refroidir 24 heures au réfrigérateur. Pour les démouler, passer une lame d'un couteau à lame très fine **tout autour des ramequins**. Retourner une assiette sur le ramequin et retourner le tout. Ôter doucement le ramequin de la crème au caramel. Laisser couler le caramel autour de la crème caramel et ajouter un marron glacé sur le dessus. **Un petit paillette d'or** alimentaire fera son effet de fête.

Plaisir