

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Un dessert gourmand alliant biscuit croustillant et crème onctueuse à la vanille et au marron.

Préparation

Etape 1

Base biscuitée

Émietter les galettes, les mélanger avec le beurre fondu puis tasser le tout au fond des moules. Réserver au réfrigérateur pour faire durcir.

Etape 2

Crème

Mélanger le fromage frais, le sucre et la vanille, puis incorporer l'œuf, la crème fraîche et la fécule. Ajouter la crème de marron et les brisures de marron glacé.

Etape 3

Montage et cuisson

Verser la crème sur la base biscuitée et enfourner à 160–170 °C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la crème soit prise. Laisser refroidir puis placer au frais avant dégustation.

Ingrédients



34 g Fromage frais



34 g Crème fraîche épaisse



1 Œuf



10 g Sucre en poudre



1 Gousse de vanille



25 g Crème de marron sucrée



4 g Brisure de marron glacé



4 g Fécule de maïs

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	967
Matières grasses (g)	8.8
Dont acides gras saturés	14.4
Glucides (g)	20.1
Dont sucres	15.5
Protéines (g)	5.4
Sel (g)	0.37