Recette d'Andrée pour les gourmands, et en souvenir du weekend dans le Golfe du Morbihan :

380 gr de crème de marrons vanillée ou de confiture de châtaignes
2 gros œufs
80 gr de beurre salé
1 cuillère à soupe de Maïzena.

Faire fondre le beurre et le mélanger à la crème de marrons,
Ajouter les œufs entiers et la Maïzena

Bien mélanger
Verser dans un moules à silicones de formes qui vous convient
Cuire 20 à 25 minutes (th 6 soit 180)

Bonne dégustation

Ne cherchez pas les tétons de Tascon sur internet, ils n'existent pas. Nous les avons baptisés ainsi en raison de leur forme et parce que nous étions sur l'ile de Tascon quand nous les avons dégustés.