

## *Crème meunière aux marrons*

### *Pour 2 personnes*

*65g de crème de marron*

*325ml de lait de châtaigne*

*1 cuil à café de miel (à l'huile essentielle d'orange douce)*

*40g de maïzena*

Versez le lait dans une casserole, incorporez la maïzena et le miel, mélangez et portez à ébullition.

Otez la casserole du feu dès le premier bouillon et incorporez la crème de marron.

Versez dans des petits pots et réservez au frais pendant quelques heures.