

Crème glacée à la crème de marron

Pour environ 1/2 litre de crème glacée

450g de crème de marron

200g de crème fraîche épaisse

2 œufs

Séparez les blancs d'œufs des jaunes et montez les blancs en neige.

Mélangez la crème de marron et les jaunes d'œufs.

Fouettez la crème fraîche pour la rendre mousseuse puis incorporez-la délicatement à la crème de marron. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'œufs et passez le tout à la sorbetière. Conservez la crème glacée au congélateur dans une boîte hermétique.

si vous n'avez pas de sorbetière pas de problème il vous suffit de placer la crème au congélateur et de la remuer toutes les heures pour homogénéiser la texture et la prise.