

PETITS POTS DE CREME DE MARRONS (thermomix)



Ingrédients :

- 200 g de crème fraîche liquide
- 250 g de lait
- 3 œufs
- 30 g de sucre roux
- 350 g de crème de marrons

Préparation :

- mettre dans le bol, la crème fraîche liquide et le lait
- cuire 8 minutes à 90°C vitesse 1
- puis réserver à température ambiante
- mettre dans le bol, les œufs, le sucre roux et la crème de marron
- mélanger 2 minutes à vitesse 4
- puis mélanger 2 minutes à vitesse 1 sans gobelet doseur en ajoutant en même temps le mélange crème et lait (attention c'est chaud) progressivement par l'orifice du couvercle du thermomix
- transvaser dans des ramequins
- puis mettre au four au bain marie pendant 70 minutes à 140°C
- réserver au frigo pendant 1 heure avant de servir

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKOMIX](http://www.cookomix.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>