

## Crème dessert aux marrons

### Ingrédients (pour 4 portions)

- 60 g de fécule de maïs
- 50 cl de lait végétal (amande, soja...)
- 150 g de crème de marron
- 50 g de margarine

### Préparation

1. Dans une casserole, mélangez la fécule avec un peu de lait végétal pour éviter les grumeaux. Versez progressivement le reste du lait tout en fouettant.
2. Faites chauffer à feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux.
3. Retirez du feu, incorporez la crème de marron puis la margarine, pour obtenir une texture bien onctueuse.
4. Répartissez la crème dans des pots. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pendant au moins une heure. Au moment de servir, si une fine pellicule se forme à la surface, il suffit de la lisser ou de couvrir avec du film plastique pour l'éviter



Voici une recette express de crème aux marrons, prête en 5 minutes de préparation. Sans four ni complications, elle convient parfaitement à un dessert gourmand en semaine, tout en étant accessible aux enfants et aux débutants.

### Conseils et variantes

- Pour une version plus légère, utilisez du lait végétal allégé.
- Servez avec une touche de vanille, de cannelle ou quelques marrons glacés pour le côté festif.

