

DESSERT

La recette :

# DÉLICIEUX À LA CRÈME DE MARRONS ET AUX POMMES SAFRANÉES



## Pour 4 personnes :

---



▶ 5 œufs



▶ 120 g de poudre d'amandes



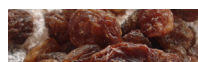
▶ 500 g de crème de marrons



▶ 120 g de beurre



▶ 1 pomme golden



▶ 10 g de Noix et de raisins secs



▶ Safran : une pointe de couteau



▶ 10 cl de Rhum

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 mn

## Préparation de la recette :

---

- ▶ Faire ramollir le beurre.
- ▶ Mélanger la crème de marrons, la poudre d'amandes, les œufs entiers.
- ▶ Rajouter le beurre.
- ▶ Mettre dans 4 ramequins au four à 180°C pendant 25 à 30 mn.
  
- ▶ Mettre à tremper les raisins secs dans le rhum.
- ▶ Eplucher la pomme et la couper en 8 quartiers.
- ▶ Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre et du sucre.
- ▶ En fin de cuisson rajouter le safran.
- ▶ Laisser refroidir les délicieux à la crème de marrons.

**Dresser sur une assiette les délicieux froids avec les quartiers de pommes, les noix et les raisins secs en déco.**

Bonne dégustation !

Recette proposée par  
**Jean-Louis PAIRASSO**  
Chef au Foyer de Brianne (69)