

# Crème de marrons vanillée

Vous aimez les pâtes à tartiner ? Moi aussi ! Mais j'aime aussi beaucoup la crème de marrons. Voici donc une version tartinable pour cette crème tellement réconfortante en automne !

**Pour un gros pot** : 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

---

# Cupcakes crème de marrons

**Pour 24 cupcakes** : Pâte à quatre quart (150g beurre doux, sucre, œufs, farine et 1 sachet de levure chimique) – 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Remplissez de caissettes en papier votre moule. Remplissez chacune d'elle à la moitié avec la pâte à quatre quart. Enfournez 15/20min. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème. Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le

sucré. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

A l'aide d'une poche, ajoutez de la crème sur vos petits gâteaux. L'idéal c'est de les manger frais car la crème a plus de goût !

---

## Une tarte de saison – Pomme/crème de marrons

Une petite découverte qui a fait ses preuves !

**Ingrédients pour 1 tarte de 6 personnes** : 2 fonds de tarte brisée (de bonne qualité si ce n'est pas maison) – 250g de crème de marron (environ une petite boîte) – 2 ou 3 pommes en fonction de leur taille (pas trop sucrées ou acides) – 1CS de sucre vanillé – 1cc de vanille en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Étalez votre fond de pâte dans votre plat et faites-le cuire à blanc pendant 15min environ.

Pendant ce temps épluchez et coupez vos pommes en quartiers, puis en lamelles.

Sortez votre fond de tarte et laissez-le refroidir.

Quand le fond de tarte est froid, étalez sur toute la surface la crème de marron. Disposez vos morceaux de pommes dessus (de façon harmonieuse).

Saupoudrez de votre sucre vanillée et la vanille en poudre (bien répartir sur l'ensemble de la tarte).



Sur le 2e fond de tarte abaissé, faites des ouvertures à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Réalisez le motif qu'il vous plaira.



Disposez cette dentelle de pâte sur le dessus de la tarte avec précaution. Coupez le surplus autour, sinon cela accrochera sur votre plat à tarte.



Enfournez de nouveau pendant 15min à 180° pour que les pommes cuisent, ainsi que le 2e fond de

tarte.

Si vous êtes de vrais grands gourmands, ajoutez une boule de glace vanille. Bon dessert !!

