

glace aux marrons

Écrit par gazelle
Lundi, 26 Décembre 2011 11:37 -

glace aux marrons

il faut :

450 gr. de crème de marrons vanillée (il faut une préparation avec au moins 50 gr de purée de marrons pour 100 gr., par ex. "saveur de nos régions" sinon, c'est trop sucré à notre goût)

une crème anglaise préparée avec 4 décilitres de lait, 3 œufs et une gousse de vanille

1 décilitre de crème fraîche épaisse

éventuellement, pour accompagner d'une crème Chantilly, 150 gr de crème fraîche liquide et une cuillère à soupe rase de sucre glace, et pour le plaisir des yeux, des violettes ...

préparation :

faire la crème anglaise un peu à l'avance pour qu'elle ne soit plus chaude.

glace aux marrons

Écrit par gazelle

Lundi, 26 Décembre 2011 11:37 -

Mélanger la crème de marron avec la crème anglaise et ajouter la crème fraîche.

faire prendre (il faut compter environ 3 - 4 heures)

servir éventuellement avec une crème Chantilly décorée de violettes.

et déguster !