

alimentarium



Le charret et ses marrons chauds

Le charret et ses marrons chauds

CHARRET AUX MARRONS

Recette pour 1 personne



Ingrédients

15 g d'amandes blanches moulues

23 g de sucre glace

20 ml de blanc d'œuf

5 g de farine de châtaigne

2 g de poudre de cacao

Mise en place

Support du jeu du charret à imprimer sur carton plastifié

Moules à macarons en silicone

Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients sauf la poudre de cacao
- Partager la masse en deux
- Ajouter le cacao dans une moitié de masse et mélanger
- Remplir les moules (au moins 9 de chaque masse)
- Cuire au four préchauffé à 140° environ 12 à 15 minutes

CRÈME ET MARRONS

Recette pour 1 personne



Ingrédients

45 g de purée de marron sucrée

10 ml de crème 35%

50 g de châtaignes

Réalisation

- Mélanger la crème et la purée de marron
- Faire griller les châtaignes