

BISCUIT MOELLEUX AUX MARRONS ET CLÉMENTINES



4 pers



30 min



10 min

VOTRE PANIER NETTO

1 pot de crème de marrons vanillées (350G)

•
125 g de cerneaux de noix

•
12 marrons glacés

•
4 clémentines

•
40 cl de crème liquide

•
150 g de sucre

•
50 g de sucre glace

•
4 œufs

PRÉPARATION

- 1.** Dans un mixeur, mélangez les cerneaux de noix et le sucre. Ajoutez les quatre œufs entiers et mixez l'ensemble pendant 5 min.
- 2.** Étalez le mélange obtenu sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettez au four à 160°C pendant 10 min.
- 3.** Réalisez une chantilly à la crème de marrons : faites monter la crème liquide à l'aide du sucre glace. Ajoutez progressivement le pot de crème de marrons vanillée. Placez le mélange obtenu dans une poche à pâtisserie que vous laisserez reposer 15 min au réfrigérateur.
- 4.** Taillez le biscuit en huit parts à l'aide d'un emporte-pièce. Montez votre dessert dans l'emporte-pièces : une part de biscuit, puis une couche de crème de marrons et terminez avec une seconde part de biscuit. Laissez reposer 15 min au réfrigérateur. Démoulez vos emporte-pièces. Sur chaque biscuit, décorez joliment de quartiers de clémentines et de marrons glacés.