



Crème de marrons

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Crème de marrons

Collectif

Crème de marrons Collectif

 [Télécharger Crème de marrons ...pdf](#)

 [Lire en ligne Crème de marrons ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Crème de marrons Collectif

64 pages

Extrait

Soufflé à la crème de marrons

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min ° CUISSON : 40 min

50 g de beurre ° 25 g de sucre en poudre ° 50 g de farine ° 20 cl de lait ° 4 oeufs ° 150 g de crème de marrons ° 1 c. à soupe de sucre glace

1. Préchauffez le four à 200 °C (therm. 6-7).
2. Faites fondre 25 g de beurre dans une petite casserole. Beurrez un moule à soufflé et saupoudrez l'intérieur de sucre.
3. Dans une casserole, faites fondre les 25 g de beurre restants, puis ajoutez la farine. Remuez vivement pour obtenir un mélange lisse. Versez le lait et faites épaissir à feu doux. Retirez la casserole du feu et transvasez la préparation dans un saladier.
4. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes et la crème de marrons dans le saladier et mélangez.
5. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme puis incorporez-les délicatement, à l'aide d'une spatule souple, à la préparation précédente. Versez le tout dans le moule et enfournez pour 40 min. Saupoudrez le soufflé de sucre glace et servez.

Si vous préférez réaliser des soufflés individuels, utilisez des petits moules et enfournez pour 25 min seulement. Présentation de l'éditeur

Vous aimez plonger votre petite cuillère dans le pot de crème de marrons ? Le mariage onctueux de la crème de marrons et du fromage blanc réveille vos papilles ? Redécouvrez toute la douceur et la saveur sucrée de cette crème de marrons mythique dans 25 recettes sucrées gourmandes :- des classiques revisités : muffin à la crème de marrons, tiramisu à la crème de marrons, mini Paris-brest à la crème de marron...- une crème de marrons toujours plus onctueuse : mousse aux marrons, tiramisu à la crème de marrons, crème brûlée à la crème de marrons...- des gâteaux gourmands aux mariages étonnants : Tatin de poires et crème de marrons, charlotte framboises et crème de marrons, fondant chocolat-marrons...

Download and Read Online Crème de marrons Collectif #R9PY0QFBG7L

Lire Crème de marrons par Collectif pour ebook en ligneCrème de marrons par Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Crème de marrons par Collectif à lire en ligne.Online Crème de marrons par Collectif ebook Téléchargement PDFCrème de marrons par Collectif DocCrème de marrons par Collectif MobipocketCrème de marrons par Collectif EPub
R9PY0QFBG7LR9PY0QFBG7LR9PY0QFBG7L