

Crèmes

Vermicelles de marron



55 min **25 min** **0** **30 min** **208**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les vermicelles de marron

220 g **Purée de marrons**
50 g **Pâte de marron**
100 g **Crème de marron**
80 g **Beurre**
6 g **Cognac**

Étape 1

Réalisation des vermicelles de marron

- 1 Dans le bol d'un robot batteur avec la feuille, verser la pâte de marron et le cognac. Mélanger à petite vitesse.
- 2 Quand la pâte est molle, arrêter le batteur et ajouter la purée de marron. Remettre à battre quelques instants.
- 3 Arrêter à nouveau, ajouter la crème de marron et mélanger à nouveau.
- 4 Arrêter le batteur, rassembler la pâte au centre, ajouter le beurre pommade et faire tourner à petite vitesse.
- 5 Arrêter le batteur, récupérer le bol et rassembler la crème au centre. Mélanger doucement à la maryse.
- 6 Pour former les vermicelles de marron, utiliser une seringue, une poche à douille avec un tout petit trou ou un moulin à légume.
- 7 Remplir une poche à douille avec l'appareil. Ramener la pâte vers le fond de la poche, couper le bout et remplir la seringue de crème.
- 8 Avec la seringue, faire des vermicelles dans tous les sens en couvrant presque tout le fond de moules hémisphériques.
- 9 Nettoyer les bords des moules avec une spatule et mettre au réfrigérateur pour faire figer.

