



VERRINES IMPROVISEES : FROMAGE BLANC, CRÈME DE MARRONS, CRUMBLE

Crème de marrons maison : 1 boîte de 850g purée de marron (Sabaton pour moi) - 400g sucre en poudre - 1 gousse de vanille -

Préparer un sirop avec le sucre + 400g d'eau et la vanille grattée (mettre la gousse aussi). Porter à ébullition et laisser tiédir. Ôter la gousse de vanille (la faire sécher sur un papier absorbant sur le radiateur. La broyer avec du sucre en poudre et voilà vous avez votre propre sucre vanillé). Verser le sirop sur la purée grossièrement coupée dans un saladier. Mixer à l'aide du mixeur plongeant.

Verser à nouveau dans la casserole, cuire à feu doux ~30 minutes en remuant de temps en temps. Eventuellement re-mixer avec le mixeur plongeant. Transvaser dans des pots ébouillantés. Fermer avec les couvercles. Retourner le tout. Laisser refroidir. Conserver au réfrigérateur.

Crumble : 50g farine - 50g beurre doux - 50g sucre en poudre - 50g poudre d'amandes -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients. Recouvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Répartir le crumble. Enfourner et cuire 10 minutes. Laisser refroidir sur la plaque. Conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Montage des verrines : dans un verre (par personne) verser 2 à 3 càs de fromage blanc battu. Surmonter d'une grosse cuillère à soupe de crème de marrons, ajouter 2 belles cuillères à soupe de crumble. Réserver au réfrigérateur sur un plateau en recouvrant d'un film alimentaire.