

## CHARLOTTE AUX MARRONS

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 boîte de  
1 kg de marrons  
170 g de  
sucre en poudre  
150 g de beurre

4 œufs  
1 cuil. à café d'extrait  
de vanille non sucrée  
1 pincée de sel

### — RECETTE —

Les marrons : Egouttez-les et passez-les au moulin à légumes grosse grille dans une cocotte. Ajoutez-y alors 150 g de beurre coupé en morceaux, 170 g de sucre en poudre et mélangez soi-

gneusement. Séparez les blancs de 4 œufs dans un saladier et mettez les jaunes dans la purée ; mélangez, ajoutez 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide et mélangez. Ajoutez 1 pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme mais souple. Versez les blancs montés dans la purée et mélangez délicatement avec une spatule en caoutchouc. Versez alors le tout dans un moule à charlotte de 18 cm bien beurré, mettez-le dans un bain-marie bouillant et mettez au four préchauffé T. : 6 (180°) pour 1 heure. Laissez refroidir à l'air libre et mettez au réfrigérateur pour 2 jours.

### CRÈME CARAMEL (le matin du repas)

□ Mettez 1/2 verre (10 cl) d'eau et 200 g de sucre en poudre dans une casserole, portez-la sur feu moyen et laissez caraméliser 8 minutes environ. Versez 500 g de crème fraîche dans une casserole, posez-la sur feu moyen et laissez chauffer 2 minutes. Lorsque le caramel

est brun, ajoutez-y hors du feu la crème fraîche qui est au ras de l'ébullition et mélangez avec un fouet à main. Reposez dans la casserole sur feu doux et cuire 5 minutes à petits bouillons. Versez la crème dans un saladier, laissez-la refroidir et mettez au réfrigérateur 3 heures au moins.