

Saint Nectaire et marrons en crème brûlée



Catégorie

Dessert



Personnes

8 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



Ingrédients

[Fromage Saint Nectaire](#) : 120g

8 jaunes d'oeufs

100 g de sucre glace

100 g de purée de marron (non sucrée)

10 cl de liqueur de châtaignes

1 l de crème fraîche

cassonade

Préparation

1. Découpez le Saint-Nectaire en lamelles.
2. Mélangez les jaunes d'oeufs, le sucre, la purée de marrons, le Saint-Nectaire, la liqueur de châtaignes et la crème dans l'ordre.
3. Faites cuire à 100°C pendant 1h30 (ne pas dépasser la température).
4. Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et passez sous le grill (ou brûlez la cassonade à la flamme).