Ornella Hubel

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.