

## Crème douceur aux marrons



**Pour 4 personnes (4 verres)**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 1/2 l de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 200 g de crème de marrons
- 10 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 1 c à soupe de whisky (facultatif)
- Marrons glacés (facultatif)

**Crème fouettée (facultatif) :**

- 15 cl de crème liquide entière (très froide)
- 1 c à soupe rase de sucre glace

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena tamisée pour obtenir un mélange homogène sans grumeaux. Versez le lait chaud progressivement toujours en mélangeant au fouet.

Reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer jusqu'à épaississement toujours en mélangeant avec une cuillère en bois, dès que la crème nape la cuillère vous stoppez la cuisson.

Ajoutez ensuite le whisky (facultatif) et la crème de marrons.

Laissez refroidir un peu et versez dans les contenants de votre choix.

Décorez avec quelques morceaux de marrons glacés ou alors pour les plus gourmands, disposez un nuage de crème fouettée. Pour cela, il suffit de fouetter votre crème liquide très froide avec le sucre glace et d'en recouvrir votre crème juste avant de servir.