

COMPOTE DE POMMES-CHATAIGNES ET CREME DE MARRONS

Pour 6-8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson 20 min



4 pommes

150 g de châtaignes épluchées sous-vide

20 g de beurre

200 g de crème de marrons vanillée

- 1 Eplucher les pommes et les couper en quartiers.
- 2 Dans une sauteuse, faire fondre le beurre puis y faire revenir les quartiers de pommes pendant 5 min, ajouter les châtaignes, remuer, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 min jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.
- 3 Mixer le tout et ajouter la crème de marrons. Bien mélanger.
- 4 Servir frais avec une cuillère de crème fraîche épaisse décorée d'une brisure de marron glacé.