

DÉLICE AUX CHÂTAIGNES, POMMES RÔTIES, BEURRE À LA VANILLE

Ingrédients pour 4 personnes :

500 gr de châtaignes
600 gr de pommes golden
100 gr de sucre poudre
¼ l de crème fouettée
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
100 gr de beurre
un peu d'extrait de vanille

Préparation :

Cuire les châtaignes à l'eau, les éplucher et récupérer la chair.
Garder quelques brisures et écraser le reste.

Monter la crème fouettée avec le sucre vanillé, ajouter à la purée de châtaigne obtenue. Réserver.

Faire sauter les pommes coupées en tranches fines et régulières au beurre dans une poêle. Ajouter le sucre pour caraméliser.

Faire chauffer le beurre, la crème et la vanille.

Mettre la mousse de châtaignes obtenue dans un cercle, et disposer les pommes tièdes dessus, en rosace. Verser le beurre de vanille autour et décorer avec les brisures.

Bon appétit !

Coût de la recette : 7 € environ

Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com

