

# Crèmeux marron pour petits choux gourmands



Suggestion(s) de présentation. / Création pastiche / Création Soufflé

LÉONCE BLANC PURÉES DE MARRONS



Bac surgelé  
1 kg



## Ingrédients

Lait entier	1 L
Jaunes d'œufs	200 g
Sucre semoule	80 g
Fécule de maïs (Maizena)	100 g
Gélatine feuille qualité Or	15 g
 Purée de marron Léonce Blanc	1000 g

## Facultatif

Rhum brun	50 g
Beurre doux	375 g

## Préparation

Faire **DÉCONGELER** la veille au frais, à 4°C, la purée de marron Léonce Blanc. **FAIRE TREMPER** la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, amenez à ébullition le lait. **MÉLANGEZ** les jaunes d'œufs avec le sucre et la féculé à l'aide d'un fouet. **VERSEZ** le lait bouillant dessus tout en mélangeant et transvasez le tout dans la casserole. **AMENEZ À ÉBULLITION** en remuant vivement et constamment. Hors du feu, ajoutez la gélatine trempée et essorée, bien mélanger. **AJOUTER** la purée de marron Léonce Blanc, le Rhum (facultatif) puis le beurre. **MIXEZ** avec un mixer plongeant, sans incorporer d'air et réfrigérez pendant 4 h. Suivant utilisation débarrasser en poche à douille.

## Utilisation

**GARNIR** des petits choux(environ 25g par chou), éclairs, religieuses. En verrine pour un café très gourmand et festif, avec des brisures de marron glacé.