

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

## Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les  
recettes

# Extra moelleux à la crème de marron



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

### **Ingrédients**

**4**

- 150 gr de crème de marron
- 150 gr de courge spaghetti
- 2 c à s de farine de riz

- 1 c à s de farine de châtaigne
- 1 oeuf
- 2 c à s d'huile de coco
- 1/2 c à c de bicarbonate

1. Dans un plat mettre la crème de marron et raper finement la courge, mélanger.
2. Ajouter le jaune d'oeuf, la farine, le bicarbonate et bien mélanger.
3. Monter le blanc en neige et l'ajouter à la préparation.
4. Huiler 4 ramequins, verser la préparation et mettre à cuire pour 15 minutes.
5. Décorer de quelques copeaux de chocolat noir et déguster :)

*Un dessert automnal, simple rapide et délicieux...!*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)