

## 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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram