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 chataigne

- 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