

## Petits gâteaux aux marrons et crème à la Damassine

**Mise en place et préparation:** env. 30 min

**Cuisson au four:** env. 16 min

**Mise au frais:** env. 1 h

Pour 4 petits moules allant au four d'env. 1 dl, graissés et farinés

2 œufs frais, battus

50 g de sucre

1 c. s. de maïzena

4½ dl de lait

½ dl de Damassine (eau-de-vie de prunes)

2 dl de crème entière



---

1 jaune d'œuf frais

2 œufs frais

100 g de sucre

1 c. c. de cannelle

1 pincée de sel

---

50 g de beurre, en morceaux, mou

50 g de chocolat noir, haché finement

220 g de purée de marrons surgelée, dégelée

50 g de farine blanche

1. Mélanger œufs, sucre, maïzena et Damassine dans une casserole au fouet. Porter à ébullition en remuant sans cesse sur feu moyen. Dès que la masse lie, éloigner la casserole du feu immédiatement et continuer de remuer env. 2 minutes. Filtrer la crème dans un grand bol. Laisser refroidir la crème et mettre au frais à couvert env. 1 heure. Lisser la crème, fouetter la crème entière en chantilly pas trop ferme, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.
2. Bien fouetter jaunes d'œufs, œufs, sucre, cannelle et sel dans un bol, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse blanchisse.
3. Mettre le beurre et le chocolat dans un bol à parois fines au-dessus d'un bain-marie à peine frémissant, le bol ne doit pas être en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, incorporer à la masse aux œufs avec la purée de marrons, incorporer la farine. Verser la pâte dans les moules préparés, poser sur une plaque du four.
4. **Cuisson au four:** env. 16 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Les gâteaux doivent être encore humide à l'intérieur et légèrement liquide. Retirer du four et servir avec la crème.

### Suggestion Betty Bossi:

remplacer le lait et la Damassine par 5 dl de cidre ou de jus de raisin, réduire la quantité de sucre de moitié.

### Suggestion Miele:

faire fondre le chocolat au four à vapeur: faire fondre le chocolat avec le beurre dans le four à vapeur à 80 - 90°C pendant env. 8 à 10 minutes ou à l'aide du programme automatique. Utiliser le chocolat fondu sans attendre pour l'incorporer à la pâte.

**Betty Bossi**

Recettes de Betty Bossi

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux ?  
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)