

Pudding à la Crème de Marrons et Chantilly au Citron

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- LAIT	500 ml
- CRÈME DE MARRONS	250g
- OEUF(S)	3
- MAÏZENA	1 petite c à soupe
- CACAO AMER EN POUDRE	1/2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1/2 c à soupe
- CRÈME CHANTILLY	au Citron - voir DE-631
- CITRONS CONFITS (LAMELLES)	qq.

Recette:

- Confectionnez la crème chantilly au citron comme indiqué à la recette DE-631.
- Faites chauffer le lait doucement jusqu'à ébullition.
- Entre temps, fouettez les œufs avec la crème de marrons, le cacao, le sucre glace et la maïzéna.
- Lorsque le lait bouille, versez une partie sur le mélange aux œufs et crème de marrons. Fouettez et placez le tout dans le caquelon avec le reste de lait.
- Replacez sur le feu et laissez rebouillir en fouettant continuellement pour que ça épaisse un peu.
- Répartissez alors dans des ramequins.
- Filmez et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Au moment de servir, coupez les lamelles de citron confites en dés.
- Dressez la chantilly au citron sur les crèmes et ajoutez quelques dés de citrons confits.

