

Velouté de marrons



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Confiture extra de figue en bocal verre 370 g BONNE MAMAN	0029395
500 g	Crème de marron vanillée en boîte 4/4 VALADE EN CORREZE	0043520
PM	Figues moelleuses en barquette 1 kg MAITRE PRUNILLE	0057945
PM	Marron entier au naturel juté en boîte 4/4 ROGER DESCOURS	0187172
250 g	Mascarpone	~
PM	Pain d'épices en paquet 500 g VONDELMOLEN	0000734
30 g	Sucre de canne muscovado en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0069005

Étapes de préparation

- 1 Monter le mascarpone au batteur et incorporer le sucre Muscovado, puis la crème de marron.
- 2 Verser cette préparation dans les verrines et ajouter la chantilly en bombe, avec quelques brisures de marrons torréfiés.
- 3 Accompagner de pain d'épice taillé en étoile et toasté, avec une touche de confiture de figue et un morceau de figues moelleuses.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Vouvray brut AOP en



bouteille 75 cl EMILIE LAURANCE