# BROWNIE AUX MARRONS

**Pour  6 personnes préparation 5mn cuisson 35mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de crème de marron à la vanille | 3 cuillères à soupe de cacao en poudre |
| 200g de beurre | 80g de poudre d’amandes |
| 5 oeufs entiers |  |

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

2. Faites fondre le beurre coupé en parcelles, dans un bol, 30 secondes au micro-onde ou dans une casserole sur feu doux.

3. Dans un saladier, fouettez légèrement les œufs entiers. Ajoutez la poudre d'amandes, le cacao et fouettez bien. Ajoutez le beurre fondu et la crème de marron. Mélangez bien.

4. Versez dans un moule beurré et laissez cuire 35mn.Servez tiède avec de la glace et un marron glacé.

Conseil : Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par 50 g de farine et les marrons glacés par des cerneaux de noix.

# TARTE AUX MARRONS ET AU CHOCOLAT

**Pour  6 personnes préparation 30 mn cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pâte sablée | 300g de crème de marron |
| 2 œufs | 60g de pâte à tartiner (nutella) |
| 250g de ricotta | Quelques brisures de marrons glacés |
| 50g de sucre |  |

1.Déroulez la pâte sablée et garnissez-en un moule à tarte couvert d'un papier sulfurisé.

2. Mixez ensemble les oeufs, la ricotta, le sucre et la crème de marrons.

3. Etalez la pâte à tartiner sur le fond de tarte. Répartissez le mélange aux marrons et parsemez de quelques brisures de marrons glacés.

4. Faites cuire environ 30 min dans le four préchauffé à 180°C. Servez froid.