Crème castel papale à la purée de marrons et au marc de Châteauneuf-du-Pape

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn
Pour 8 personnes

7 jaunes d'œuf
150 g de sucre,
1/4 de litre de lait
3/4 l de crème fleurette
5 cl vieux marc de Châteauneuf-du-Pape
150 g de crème de marrons
Cassonade

Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajouter délicatement au mélange le lait bouillant puis la crème fleurette.

Mélanger le tout.

Incorporer le vieux marc de Châteauneuf-du-Pape.

Au fond de 8 ramequins, déposer une cuillère à soupe de crème de marrons puis répartir la crème obtenue.

Disposer les ramequins au four, au bain-marie, pendant 25 à 30 mn au thermostat 5. La crème doit rester tremblante après cuisson.

Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur 3 à 4 heures afin que la crème soit bien prise.

Saupoudrer de cassonade puis passer au grill pour caraméliser.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un vieux marc de Châteauneuf-du-Pape.