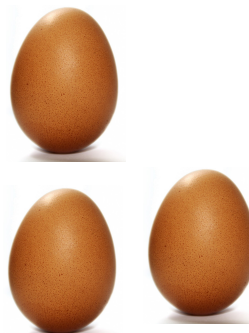


# Recette du moelleux à la crème de marrons

## Les ingrédients



FÉCULE

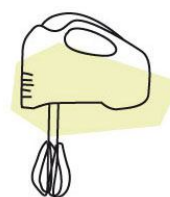
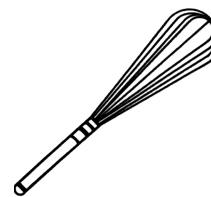
CRÈME DE MARRONS  
400g (une boîte)

3 OEUFS



HUILE

## Les ustensiles



UN SALADIER

Un moule

UN VERRE

UNE CUILLÈRE à  
SOUPE

Un FOUET ou un  
battre électrique

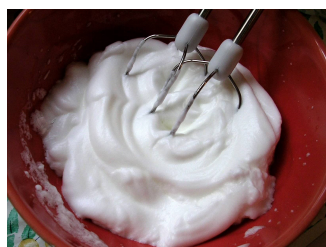
- 1 - Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes.
- 2 - mélanger les jaunes et la crème de marron. Ajouter la féculé et l'huile et mélanger de nouveau.
- 3 - battre les blancs en neige (utiliser le fouet jusqu'à obtenir une mousse blanche compacte).
- 4 - Incorporer délicatement les blancs au mélange de crème de marrons.
- 5 - Verser dans un moule beurré et fariné.
- 6 - Faire cuire 30 minutes à 160°C



Séparer blancs et jaunes.



Mélange crème de marron,  
huile, jaune d'œuf.



Battre les blancs en neige.



Moelleux aux marrons.