

# GATEAU VOYAGEUR CREME DE MARRONS & MARRONS GLACES, COULIS DE CREME DE MARRONS

Une gourmandise AB-SO-LUE !

Dense et moelleux à la fois ... Le gâteau n'est point trop sucré, le coulis un peu plus, mais on retrouve un juste équilibre dans la cuillère.

Pour 6-8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 à 60 min



*Gâteau :*

**400 g de fromage blanc**

**400 g de crème fraîche épaisse**

**250 g de crème de marrons vanillée** (Clément Faugier pour moi, prévoir 1 boîte de 500 g : la deuxième moitié pour le coulis)

**2 œufs entiers**

**4 jaunes d'œufs**

**50 g de farine** (j'ai réduit à cause de la crème de marrons mais je pense essayer sans la prochaine fois)

**2 ou 3 cuillères à soupe d'eau de rose**

**200 g de brisures de marrons glacés**

*Coulis :*

**250 g de crème de marrons vanillée**

**25 cl de lait**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Battre les jaunes d'œufs avec la crème de marrons jusqu'à ce que le mélange épaississe. Battre les 2 œufs et les ajouter au mélange.
- 3 Mélanger le fromage blanc et la crème fraîche, ajouter l'eau de rose. Y incorporer le mélange œufs-crème de marrons en mélangeant au fouet électrique ou battre vigoureusement.
- 4 Ajouter la farine tamisée en continuant de remuer. Ajouter ensuite les brisures de marrons glacés et bien mélanger.
- 5 Beurrer (ou non) un moule à manqué (ou en silicone) de 30 cm de diamètre. Y verser l'appareil.
- 6 Enfourner pour 50 à 60 min. Puis laisser 1 heure dans le four éteint.
- 7 Mettre au frais pendant 8 heures au moins voire une nuit.
- 8 Pendant la cuisson du gâteau, préparer le coulis de crème de marrons en faisant chauffer le lait dans une casserole. Y ajouter la crème de marrons et fouetter pour homogénéiser (comme le coulis me paraissait bien liquide, j'ai laissé "réduire pendant 10 min sur feu doux). Puis laisser refroidir et conserver au frais jusqu'au service.
- 9 Déguster très frais !

PASSION ... GOURMANDISE !

<http://annellenor.canalblog.com>