



Macarons façon Mont Blanc

Pour 4 personnes

Quantité de protéines par personne : **7,3 g**

Ingrédients



8 coques de macarons



200 g de purée de marrons



200 g de crème UHT



100 g crème de marrons



1 cuillère à café de vanille



20 g de sucre glace



20 ml de rhum



4 marrons glacés

Recette

- ▶ Mélanger la crème de marrons, la purée de marrons, la crème liquide, la vanille et un peu de rhum. Une fois le mélange homogène, y ajouter le sucre glace
- ▶ Poser les marrons glacés sur une assiette
- ▶ Garnir les coques de macarons avec la crème préparée et disposer chaque macaron garni sur un marron glacé
- ▶ Mettre au frais 1 heure et consommer

Remerciements au service de Néphrologie de l'Hôpital privé de Bois-Bernard