

# Pain de marrons

[www.thomasleprince.fr](http://www.thomasleprince.fr) > [Recettes](#) > [Desserts](#) > [Pain de marrons](#)

6 personnes - préparation 25 min -  
Temps de cuisson 1h

- 1 kg de marrons Thomas Le Prince
- 1 litre de lait
- 1 noix de beurre
- 100 grammes de sucre vanillé
- 100 grammes de sucre semoule
- 10 morceaux de sucre
- 1 gousse de vanille
- 6 œufs



1. Mettre les marrons encore congelés dans une casserole avec  $\frac{1}{4}$  de litre de lait et le beurre. Laisser à feu doux jusqu'à la cuisson complète des marrons. Pendant ce temps, casser les œufs et mettre les blancs dans un saladier (conserver les jaunes). A l'aide d'un fouet, monter ces blancs en neige.
2. Lorsque les marrons sont cuits, passer les à la moulinette ou au mixer pour obtenir une purée homogène, ajouter  $\frac{1}{4}$  de litre de lait, le sucre vanillé et les blancs en neige.
3. Mettre les morceaux de sucre dans une petite casserole avec très peu d'eau, laisser chauffer jusqu'à obtention de caramel. Enduire de ce caramel un moule à gâteau à bords hauts. Verser alors dans le moule la purée de marrons, placer le plat allant au four et contenant de l'eau chaude bain-marie), et mettre le tout au four à  $175^{\circ}$ . Laisser cuire doucement 1 heure.
4. Démouler le gâteau sur un plat de service, le napper. Au moment de servir, napper le d'une crème anglaise que vous confectionnez en versant dans une casserole, sur les jaunes d'œufs tournés à la spatule, le reste du lait préalablement bouilli avec le sucre semoule et la gousse de vanille fendue. Le mélange doit épaissir en remuant quelques instants sur feu doux.