

# TARTE CROUSTIFONDANTE AUX MARRONS



## INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 500 g de crème de marron
- 3 œufs
- 50g de beurre mou

### Crumble

- 60 g de sucre
- 45 g de beurre
- 60 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**CUISSON : 40MIN**  
**TEMPS TOTAL : 1 H**

## PRÉPARATION

***Garnir un plat à tarte de la pâte sablée, recouvrir d'haricots secs.***

***Pré-cuire 10 minutes Th210°/7.***

***Mélanger tous les ingrédients du crumble (\*) jusqu'à obtenir une consistance sableuse.***

***Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.***

***Fouetter ensemble les jaunes et la crème de marron, ajouter le beurre mou.***

***Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à la préparation aux marrons.***

***Verser cette mousse de marron sur la pâte sablée, recouvrir du crumble, enfourner pour 30 minutes Th210°/7, le crumble doit être doré.***

*Astuce : Préparer un crumble en grosse quantité*

*700 g de beurre (ramolli à température ambiante)*

*60 g de sucre roux*

*50 g de sucre en poudre*

*125 g de farine*

*Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger avec les mains en le passant entre les doigts pour bien incorporer le beurre.*

*La pâte est prête lorsque tous les ingrédients sont incorporés et que ça fait des petites boules de pâte de la taille d'un petit pois.*