

## Vacherin à la crème de marron

### Ingrédients (pour 8 personnes)

- 250 g de crème de marron
- 70 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 50 cl de crème liquide, très froide
- 3 meringues
- Marrons glacés (décoration)

### Préparation

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Montez la crème liquide en chantilly et incorporez les jaunes d'œufs puis la crème de marron. Montez ensuite les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- Enfermez les meringues dans un sachet de congélation et écrasez-les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie pour les réduire en brisures.
- Dans un moule tapissé de film alimentaire, déposez une couche de brisures de meringues, versez une couche de préparation à la crème marron, couvrez à nouveau d'une couche de brisures de meringues et terminez par la préparation à la crème de marron.
- Placez au congélateur 6 heures.
- Démoulez la glace et décorez de marrons glacés.

### Valeurs nutritionnelles par personne

---

- **Potassium : 207 mg**



- **Phosphore : 104 mg**



- **Sel : 0.6 g**

