

# DELICE de LUCIE A LA CREME DE MARRONS

(pour 6 à 8 personnes)

## **Ingrédients :**

### **Pour les muffins :**

- X 500 gr de crème de marrons
- X 5 oeufs
- X 100 gr de poudre d'amandes
- X 5 à 6 gouttes d'extrait de vanille

### **Pour le coulis de kiwis en accompagnement (*facultatif*)**

- X **4 Kiwis**
- X ½ citron pressé
- X 75 à 100gr de rapadura (sucre intégral ou sucrer à votre convenance avec du sucre en poudre)
- X 5 gouttes d'extrait de vanille

## **Préparation (15 min) :**

### **Pour les muffins**

- X Battre les œufs
- X Ajouter les gouttes de vanille et la crème de marron
- X Incorporer la poudre d'amandes
- X Répartir dans des moules à muffins ou dans un petit plat allant au four et que vous aurez pris soin de bien chemiser.

### **Cuisson (thermostat environ 175) :**

- X Environ 25 à 30 minutes (à surveiller)

### **Pour le coulis**

- X Eplucher les kiwis et couper en morceaux dans le bol du mixeur
- X Ajouter les gouttes de vanille, le ½ citron et le rapadura
- X Mixer jusqu'à obtention d'un coulis bien lisse
- X Réserver au frais

Servir les muffins *tièdes ou froids accompagnés du coulis très frais de kiwis* .

**Variante : Servir avec poires pochées dans un sirop léger parfumé à la verveine, ou à la citronnelle ou à la vanille.**

**Recette sans lactose et sans gluten**