**Tarte à la châtaigne**

* Type de plat : Dessert
* Note de la recette :
* Difficulté : Facile
* Coût de la recette : Bon marché
* Temps de préparation : 25 min
* Temps de cuisson : 30 min
* Calories : Elevé
* Pays : France
* Recette de : Aglaé Blin-Gayet

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 1 rouleau de pâte brisée
• 12 marrons en boîte ou sous vide
• 150 g de crème de marron
• 10 cl de crème fraîche
• 2 œufs + 2 jaunes
• 100 g de sucre
• 30 g de beurre.

**Etapes de préparation**

1 Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Faites-le cuire à blanc 10 min dans le four préchauffé à th. 6/7 (200 °C).
2 Pendant ce temps, chauffez le beurre dans une poêle et faites-y revenir les marrons entiers avec 50 g de sucre, jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement. Concassez-les.
3 Mélangez dans une terrine la crème de marron, la crème fraîche, le reste de sucre, les œufs entiers et les jaunes.
4 Sortez le fond de tarte du four. Eparpillez les marrons dessus et recouvrez-les avec la préparation. Faites cuire pendant 15 min dans le four. Démoulez et dégustez tiède.