

Clafoutis ai kumquat e marrons glacé

Categoria : Dolce

Pubblicato da [G.P.](#) in 22/11/2010

■ **Tempo 50 min** ■
■ **Cottura 90 min** ■

Clafoutis ai kumquat e marrons glacé -

Clafoutis ai kumquat e marrons glacé

■ **Categoria Dolce/dessert** ■
■ **Fonte Cucina Impd. del 2009** ■

Ingredienti

- >Marrons glaces 6 numero
- >Burro 90 gr
- >Panna da cucina 2 dl
- >Uova 6 numero
- >Zucchero 400 gr
- >Crema di marroni 6 cucchiaio
- >Kumquat - mandarino cinese 36 numero
- >Mandorle in polvere 60 gr

Preparazione

36 kumquat

400 g di zucchero

90 g di burro

6 cucchiaini di crema di marroni

2 dl di panna

60 g di mandorle in polvere

6 uova

6 marrons glacé e 6 per la decorazione (facoltativi)

1) Preparate uno sciroppo facendo sciogliere su fuoco moderato 200 g di zucchero in mezzo litro d'acqua.

2) Lavate i kumquat, divideteli a metà e cuoceteli nello sciroppo per 6 minuti. Imburrate 6 pirofiline, rivestite fondo e pareti con la crema di marroni e riempite la cavità al centro con i kumquat sgocciolati.

3) Sciogliete il burro rimasto a fuoco basso. In una ciotola incorporate alla panna lo zucchero rimasto, le uova, le mandorle e il burro. Suddividete il tutto nelle pirofiline e infornate a 180° per circa 5 minuti. Cospargete la superficie dei clafoutis con i marrons glacé sbriciolati, continuate la cottura per 5 minuti, togliete dal forno e decorate, se vi piace, con i marrons glacé rimasti.