

*Lacremedemarrons.fr*



*Kit Media 2015*

## *Le premier site de recettes entièrement dédié à la crème de marrons*

*Lacremedemarrons.fr* est un site entièrement dédié à la crème de marrons. On y retrouve des recettes originales et aimées de tous qui incluent toutes de la crème de marrons. Ce site réunit une communauté de gourmands et d'internautes culinaires qui recherchent des recettes faciles à réaliser et gourmandes.

Le site a été créé en 2012 et partage depuis des recettes originales ou simples pour tous les amateurs de crème de marrons.

Grâce à son design épuré, le site fait la part belle aux recettes : Yaourts à la crème de marrons, Far breton à la crème de marrons, soufflés aux marrons... Découvrez un site de qualité que les internautes gourmands plébiscitent.

## *Comment l'aventure a-t-elle démarré ?*

C'est un jour pluvieux du printemps 2012, en cherchant une recette à base de crème de marrons que Ismaël Leconte découvrit une multitude de sites présentant des recettes mais aucun n'en était spécialiste. Il eut donc l'idée de créer le premier site de recettes entièrement consacré à cette crème dont il raffole.

L'aventure commença donc avec quelques recettes simples, puis l'audience se développant le nombre de recettes se multiplia pour le plus grand succès du site.

## *Un livre de recette gratuit*

Les 10 recettes de crème de marrons préférées des internautes est une compilation de recettes à base de crème de marrons trouvées sur le Net et appréciées des Internètes gourmands !

Nombreuses sont les recettes contenant de la crème de marrons qui sont incomplètes, que l'on peut améliorer ou compléter. Bref, tous les pâtisseries en herbe ont perdu du temps en cherchant ces recettes sur une multitude de sites.

C'est pourquoi nous mettons à disposition des internautes gourmands un livre de recettes gratuits qu'ils peuvent télécharger, tout en s'abonnant à la newsletter du site.

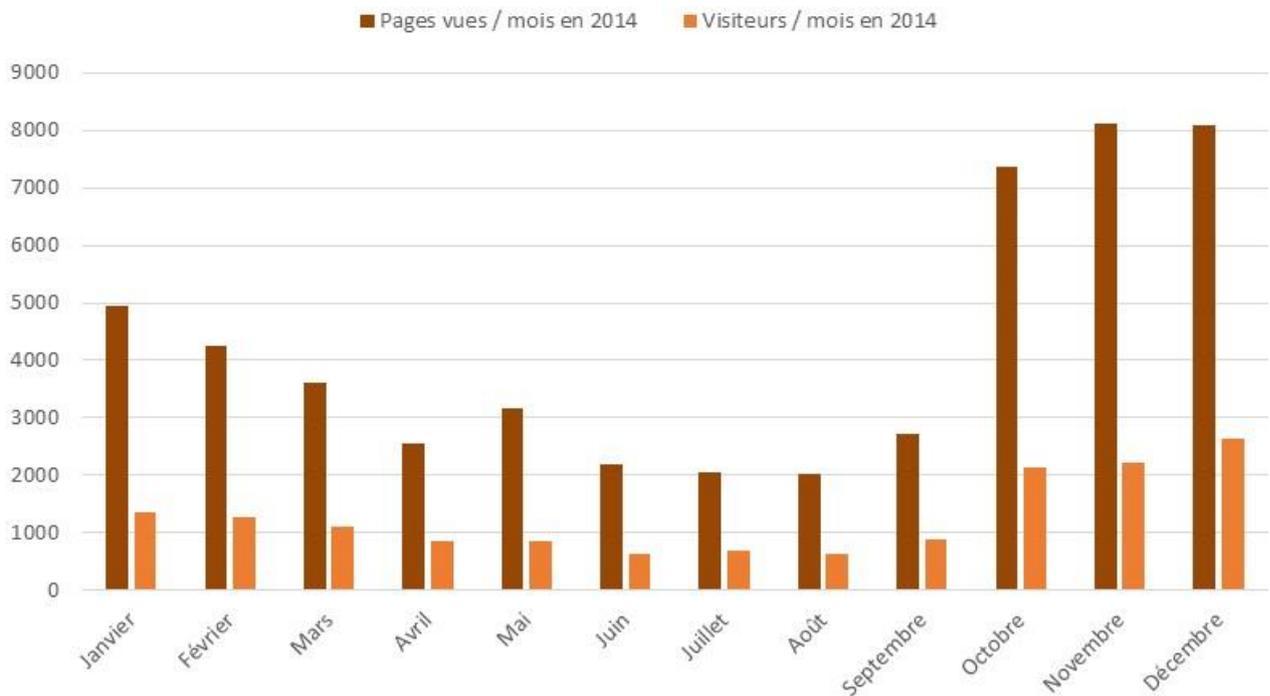
## Une audience en constante progression

L'audience de *Lacremedemarrons.fr* ne cesse de s'accroître depuis sa mise en ligne en 2012. En 2014, ce sont 15 000 internautes qui ont visité plus de 50 000 pages.

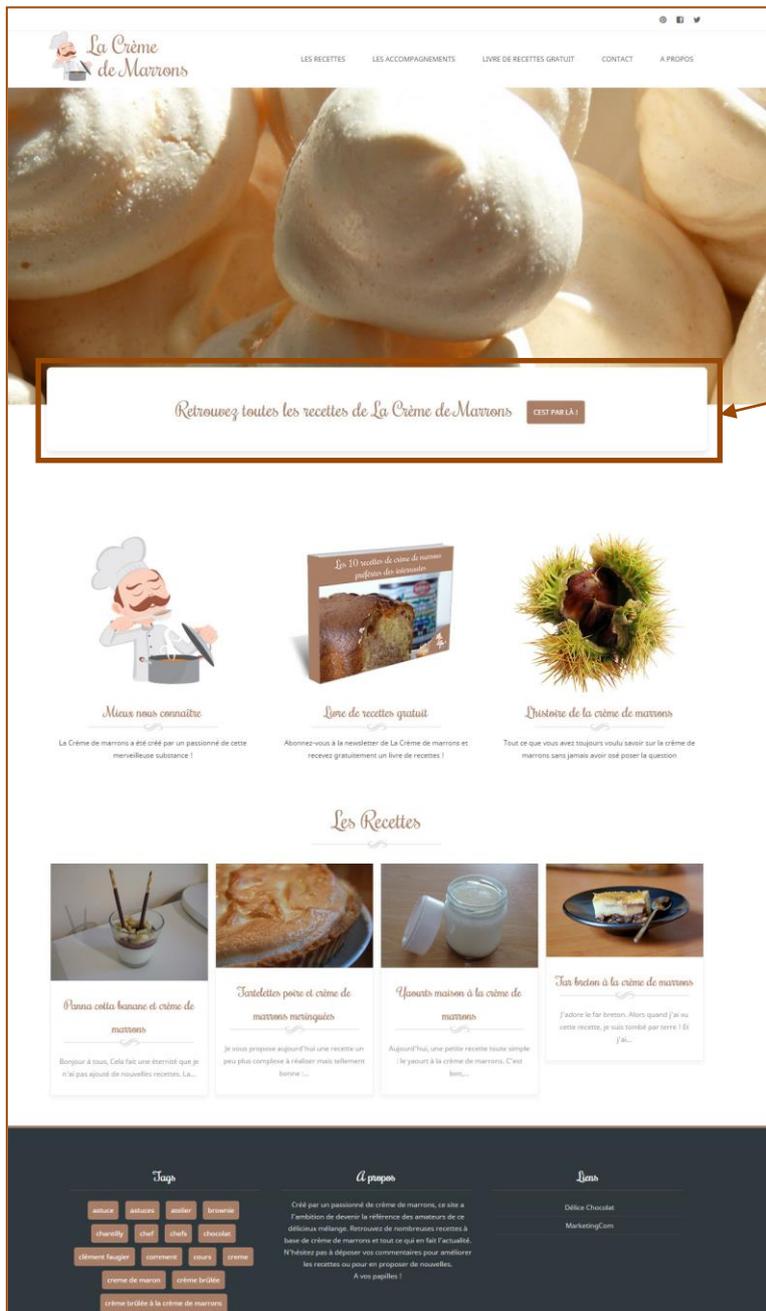
## Visibilité : plus de 3 pages consultées par chaque visiteur

### La crème de marrons en quelques chiffres

- 15 000 internautes et plus de 50 000 pages par an
- 800+ abonnés à la newsletter hebdomadaire
- 180 suiveurs Twitter
- Plus de 300 fans Facebook



# Les espaces publicitaires



**Barre Promotionnelle :**  
Présente sur la page d'accueil du site, elle permet de mettre en avant un texte et de rediriger vers une page spécifique.



**Leaderboard :**  
Présent en haut de toutes les recettes du site, il permet une grande visibilité de l'annonceur.

© 31 octobre 2012 | 10 | Journal

**LEADERBOARD**  
728 x 90 pixel

Je vous propose aujourd'hui une recette un peu plus complexe à réaliser mais tellement bonne : les tartelettes poire et crème de marrons meringuées !

C'est une alternative à la classique tartelette au citron meringuée.



Pour 6 personnes - Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

**Ingredients**

Beurre  
1 pâte sablée  
2 poires  
250 g de crème de marrons  
100 g de sucre  
2 blancs d'œufs

**Recette**

- 1/ Beurrer 6 moules à tartelettes puis les garnir de pâte sablée. Piquer le fond à tarte à la fourchette.
- 2/ Éplucher et couper les poires en tranches.
- 3/ Mettre une cuillère à soupe de crème de marrons dans le fond de chaque tartelette. Remplir les moules avec les tranches de poires puis recouvrir avec de la crème de marrons.
- 4/ Mettre au four 30 minutes à 180° puis laisser refroidir sur une grille.
- 5/ Chauffer le sucre et 4 cl d'eau à 110°.
- 6/ Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Verser le sirop bouillant en filet sur les blancs en neige pas trop fermes en fouettant légèrement.
- 7/ Fouetter énergiquement jusqu'à refroidissement total.
- 8/ Garnir les tartelettes à l'aide d'une poche à douille.
- 9/ Dorer la meringue avec un chalumeau.

A vos papilles !

**Related posts:**

1. Crumble de poires à la crème de marrons (13.3)
2. Crème brûlée poires et crème de marrons (13.2)
3. Babas à la crème de marrons (12.8)

21 Recettes | Tagged crème de marron, crème de marron, crème de marron ardèche, crème de marrons, recette avec crème de marrons, recette crème de marron facile, recette crème de marrons, recette marrons | breadcrumb-trail permalink | Éditer

Ne ratez aucune recette !



**MEDIUM CARRÉ**  
250 x 250 pixels

**Commentaires récents**

Réaliser une crème anglaise | La crème de marrons dans Broussin à la crème de marrons

Petits pots de crème à la crème de marrons | La crème de marrons dans Crème de marrons : les 30 recettes culées

Chantilly à la crème de marrons | La crème de marrons dans La recette de la crème de marrons

Médailles à la crème de marrons | La crème de marrons dans Panna cotta à la crème de marrons

Crème brûlée poires et crème de marrons | La crème de marrons dans Meringués à la crème de marrons

**SKYSCRAPER**  
250 X 500 PIXELS

**Catégories**

- Accompagnements
- Actualités
- Livres
- Non classé
- Recettes

**Medium Carré :**  
Placez haut dans la sidebar, il autorise les formats les plus dynamiques.

**Skyscraper :**  
Format classique, le skyscraper permet une grande visibilité grâce à sa grande taille.

# Tarifs 2015

Espace	Descriptif	Tarif mensuel
Barre de promotion	Caractères + bouton de redirection	200 €
Leaderboard	728 x 90 pixels	300 €
Skyscraper	250 x 500 pixels	200 €
Medium Carré	250 x 250 pixels	150 €

Tarifs valables jusqu'au 30 décembre 2015

Ces prix s'entendent hors taxes (TVA 20%).

Les fichiers numériques et cromalins sont fournis par le client au format spécifié.

Les fichiers doivent être aux formats JPG, PNG, PSD, AI, EPS, Gif animé : mode RVB en 72 dpi minimum en plein format.



## Contact

**Ismaël LECONTE**

Email : [contact@lacremedemarrons.fr](mailto:contact@lacremedemarrons.fr)

Tél. : 06 20 60 82 06