GÂTEAU ARDÉCHOIS À LA CRÈME DE MARRONS

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 120 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 300 g de crème de marrons
- 20 g de sucre glace à saupoudrer, un fois le gâteau refroidi.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 150°C. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les oeufs, jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.
Faites fondre le beurre pendant 1 minute au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole, ajoutez-le à la préparation précédente. Ajoutez la crème de marrons et mélangez bien. Finissez en ajoutant la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Dans un moule rond préalablement beurré, versez votre préparation et enfournez pour 45 minutes à 150°C. Sortez du four et laissez refroidir. Avec la lame d'un couteau, décollez le gâteau des parois.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Le plus de Gilles : une fois la pâte obtenue, ajoutez et mélangez des brisures de chataîgnes cuites !