

GATEAU A LA CREME DE MARRONS



Ingrédients

200 g de beurre
250 g de crème de marrons
4 oeufs
150 g de sucre
1 pincée de sel
2 cuillerées à soupe de rhum
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
sucre glace (facultatif)

Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 45/50 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Dans une casserole, faire fondre doucement le beurre et la crème de marrons, bien mélangez et réservez.
Dans un saladier fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez le mélange beurre crème de marrons, mélangez.
Ajoutez la farine, la pincée de sel, la levure, le rhum, mélangez à nouveau.
Versez la pâte dans un moule beurrez et farinez s'il n'est pas en silicone.
Enfournez pour environ 45/50 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
Laissez tièdir avant de démouler.

L'idée de la recette est de Fred et Camille cuisine

Commentaires



Pour la petite histoire, la crème de marrons de l'Ardèche à été inventée en 1885 par Clément Faugier qui voulait éviter le gaspillage inutile des brisures de marrons glacés.
Si vous aimez la crème de marrons, ce gâteau est pour vous.
Gâteau moelleux et léger et délicatement parfumé au rhum.
Pour le petit-déjeuner ou aussi pour le goûter, vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise.
J'ai réalisé cette recette 3 fois avec 250 g et 500 g de crème de marrons et 375 g avec morceaux, j'ai aimé les 3 versions.

Ajouter un commentaire

