

Gâteau Moelleux à la Crème de Marrons

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de crème de marrons**
- **150 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **80 g de sucre**
- **3 œufs**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs puis les battre énergiquement avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à cela blanchisse.
3. Incorporer ensuite la crème de marrons et le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
4. Ajouter la farine avec la levure puis pour terminer le rhum. Battre à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
5. Monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
6. Les incorporer ensuite à la préparation, délicatement, à l'aide d'une maryse.
7. Verser la pâte dans un moule à gâteau généreusement beurré.
8. Enfourner le tout pour 45 minutes. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre, c'est cuit !
9. Laisser refroidir, démouler puis servir tiède ou froid : c'est prêt ! ☐

☐ Pour plus de gourmandise, ce moelleux se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore nappé de chocolat fondu ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

