Moelleux à la Crème de Châtaignes (ou Marrons)

Pour 6/8 personnes :

- **500 g de crème de châtaignes ou marrons (la recette ici !)**
- **50 g de beurre**
- **3 œufs**
- **1 cuillère à soupe de farine**
- **1 cuillère à soupe de sucre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs puis monter les blancs en neige, bien fermes. Réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs avec le sucre puis mélanger énergiquement jusqu'à ce que cela blanchisse.
4. Verser ensuite le beurre fondu, la crème de châtaignes et la farine. Fouetter jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
5. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œufs.
6. Déverser la pâte dans un plat généreusement beurré.
7. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

   A déguster tiède ou froid, accompagné d'une pointe de crème de châtaigne ou encore d'une crème anglaise !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !