

Moelleux à la crème de marron



Ingrédients

- 80g de beurre
- 500g de crème de marron
- 3 cuillères à soupe de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre le beurre et réserver
- Séparer les blancs des jaunes
- Ajouter les jaunes au beurre puis la crème de marron et enfin la farine. Mélanger bien entre chaque ajout.
- Monter les blancs en neige avec la pincée de sel
- Incorporer délicatement les blancs à la préparation (jaune, beurre, crème de marron, farine)
- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné
- Enfourner 20 à 25min en surveillant la cuisson (vérifier avec un cure dent, s'il ressort propre, le moelleux est prêt!)

Régalez vous!



Vous pouvez accompagner votre gâteau d'une crème anglaise ou bien d'une boisson telle qu'un chocolat chaud ou un lait de poule.

