

Le gâteau à la crème de marrons de Catherine



Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

200 grammes de crème de marrons
2 cuillères à soupe de rhum
125 grammes de beurre
2 œufs
100 grammes de farine tamisée
1 sachet de levure alsacienne
100 grammes de sucre semoule
sel fin.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

Cassez les œufs dans une terrine et battez-les légèrement en omelette.

Ajoutez le sucre, le rhum et 1 pincée de sel. Mélangez intimement puis versez la farine en pluie et la levure. Mélangez à nouveau.

Mettez 100 grammes de beurre dans une jatte et travaillez-le à la spatule pour le ramollir. Ajoutez la crème de marrons et mélangez soigneusement.

Incorporez cette préparation bien lisse à la pâte précédente.

Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre et versez la pâte dedans jusqu'à mi-hauteur. Enfourez pour 40 min.

Démoulez le gâteau encore chaud sur une grille et laissez-le refroidir complètement.