

CAKE FONDANT À LA CRÈME DE MARRONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 4 œufs
- Crème de marron (consève) 500g
- Beurre 1/2 sel ou doux 100g
- Farine 50g (≈ 5 càs)
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Arôme : 1/2 bouchon de rhum ou arôme vanille

Astuces :

- Remplacer une partie du beurre (50% ou 1/3) par de l'huile de tournesol qui est une matière grasse végétale donc sans cholestérol.
- La crème de marrons se trouve au rayon des pâtes à tartiner et confitures.
- Le rhum est un alcool, il est donc + calorique. Pour alléger ce gâteau, privilégier l'arôme vanille.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 55 minutes environ
Pour un cake de 8 à 10 parts

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs.
4. **Ajouter** la crème de marron et le beurre fondu et **fouetter**.
5. **Ajouter** la farine et la levure chimique ou le bicarbonate de sodium et **fouetter**.
6. **Ajouter** l'arôme (rhum ou vanille) et **fouetter**.
7. **Verser** la préparation dans un **moule à cake**.
8. Enfourner pendant ≈ **55 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours). À la sortie du four, bien **laisser reposer** le cake avant de le découper en tranches.



@Recettes100faim.fr