



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 35 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de sucre fin
- 50g de cassonade
- 3 oeufs (*à température ambiante*)
- 100g de beurre fondu
- 500g de crème de marron vanillée
- 2 c. à soupe de rhum
- vermicelles au chocolat pour la décoration.

Gâteau à la Crème de marrons

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

1 – Fouetter longuement (5 mn) les oeufs avec les sucres (sucre fin et cassonade) : on obtient un mélange qui triple de volume.

2 – Incorporer la farine avec la levure chimique et le beurre fondu en 2 fois.

3 – Ajouter enfin 400g de crème de marrons et 1 c.à soupe de rhum.

4 – Beurrer un moule à manqué de 20 cm. Verser la préparation.

CUISSON

Mettre au four TH6 / 180 °C chaleur tournante : pendant 35 à 40 mn. Vérifier la fin de cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Dès la sortie du four, badigeonner le dessus du gâteau avec les 100g de crème de marrons restante fouettée avec 1 c.à soupe de rhum. Saupoudrez de vermicelles au chocolat. Laisser refroidir.