



Cake aux marrons

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
220g de crème de marrons
120g de beurre
50g de farine de châtaignes
100g de farine
6g de levure chimique
90g de brisures de marrons

Sirop d'imbibage

150g de sucre
20g de rhum
150g d'eau

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde

Rincer à l'eau les brisures de marrons, les égoutter et les rouler dans de la farine

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs, le sucre et la crème de marrons jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser le beurre fondu et mélanger

Ajouter les farines et la levure, mélanger

Incorporer les brisures de marrons farinées

Verser la préparation dans un moule à cake

Enfourner et baisser de suite la température à 160°C, cuire pendant 1h

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et le rhum jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

Imbiber le cake à l'aide d'un pinceau