



Gâteaux

Gâteau aux châtaignes



45 min	15 min	30 min	0	283
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

300 g **Châtaigne**
75 g **Beurre**
75 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation du gâteau aux châtaignes

- 1 Éplucher et faire cuire les châtaignes 15 minutes dans l'eau bouillante.
- 2 Les verser dans un saladier et les réduire en purée à l'aide d'une fourchette.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, réserver les blancs.
- 4 Ajouter le beurre et continuer de battre pour bien l'incorporer.
- 5 Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.
- 6 En vitesse lente, incorporer la purée de marrons.
- 7 Battre les blancs en neige.
- 8 Incorporer les blancs à la préparation aux châtaignes.
- 9 Verser dans un moule et mettre au four à 180°C (Th.6) pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et laisser refroidir. Découper en cubes et servir.