

# Gâteau à la crème de marrons

Les ingrédients :

- 3 oeufs
- 80 g de sucre (car je n'aime pas trop sucré, +20 g si vous aimez plus sucré)
- 120 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 300 g de crème de marrons
- 2 cuil à soupe de rhum (à la vanille, pour moi)
- du sucre glace (pour la déco)



La réalisation :

Dans le bol du robot, mélanger le sucre et les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Puis ajouter la crème de marron et mélanger à nouveau.

Faire fondre le beurre puis l'ajouter au mélange.

Et enfin ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Beurrer un moule à charnière de 20 cm de diamètre et verser la pâte.

Cuire environ 45 min à 150°C

Le gâteau doit ressortir légèrement doré.

Laisser tiédir légèrement le gâteau puis le démouler et le laisser complètement refroidir sur une grille.

Lorsqu'il est parfaitement refroidi, saupoudrer le gâteau de sucre glace.