

Recette de moelleux à la crème de châtaigne proposé par Michèle Thomé



Une recette bien réconfortante aux parfums chauds pour se requinquer à la pose. Quelle énergie ensuite !

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients:

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 250 g de farine
- 3 cuillères à soupe de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 150 g de beurre mou
- 360 g de crème de châtaigne (vous pouvez en mettre moins pour un goût plus discret),
- Pour parfumer le moelleux, une note de rhum peut être ajoutée (5 cuillères à soupe).

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

1. Mélangez les œufs, le sucre, le sel (et le rhum). Vous ajoutez ensuite la farine et la levure. Travaillez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Dans un autre saladier, incorporez délicatement le beurre mou par petits morceaux à la crème de châtaigne.
3. Lorsque la préparation est bien lisse, mélangez les deux pâtes. Pour s'en assurer, les gourmands pourront y tremper le petit doigt...
4. Après avoir beurré le moule, versez et faites cuire à four modéré environ 40 min. Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau, la lame doit ressortir sèche.

Bonne dégustation !