

Les recettes de Randouvéze

FONDANT AUX MARRONS

(6 personnes)

INGRÉDIENTS :

125 g de beurre, 4 œufs, 500 g de crème de marron, 1 cuillère à soupe de rhum, 2 cuillères à soupe de farine, 1 cuillère à café de sucre glace.

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180° (th 6). Faire fondre le beurre et le mélanger à la crème de marron.

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter ces derniers à la préparation, avec le rhum et la farine. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la crème de marron.

Beurrer et fariner le moule, le remplir avec la pâte à gâteau. Laisser cuire 45 min.

Au moment de servir décorer le gâteau d'un nuage de sucre glace.