

Gâteau Ardéchois

5 cuil. à soupe de rhum

5 œufs, 250 gr de sucre

250 gr de farine

2 cuil. à café de levure chimique

2 pincées de sel

500 gr de purée de marrons

250 gr de beurre

Mélanger sucre, œufs, rhum pour obtenir une pâte lisse et homogène ; puis

ajouter farine, levure et sel.

A travailler beurre, puis ajouter crème de marrons.

Verser ensuite la première pâte dans le mélange beurre/marrons.

Cuisson 50 minutes TH. 5-6.



Délicieux et facile à réaliser. Bon appétit.



Saupoudré de sucre glace.