

Gâteau choco' marrons, le retour de balade hivernale

L'Ardèche n'est pas loin de chez nous ! A l'automne, les châtaignes qui recouvrent le sol des forêts, nous donnent des idées en cuisine ! Transformées en crème onctueuse, c'est une gourmandise que l'on glisse volontiers dans les desserts, surtout s'ils contiennent du chocolat ! Plantons le décor : retour d'une balade hivernale, un gâteau au chocolat parfumé à la noisette nous attend. L'air de rien, on y avait introduit un peu de crème de marrons au moment de sa confection. Résultat, une douceur on ne peut plus moelleuse. Miam, miam, on le déguste sans plus attendre accompagné d'un bon café, thé ou chocolat chaud ! Dis-nous Mamé Paulette, toi qui nous as légué cette merveilleuse recette, tu nous préparerais pas un gros gâteau choco' marrons le week-end prochain ?

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes environ / Pour 6 personnes

Ingrédients

- 80 g de beurre à température
- 30 g de sucre
- 200 g de crème de marrons
- 3 œufs
- 50 g de maïzena
- 100 g de farine
- 3 c. à soupe de [chocolat en poudre noisette Le Saint Chocolat](#) ou de [chocolat en poudre tradition Le Saint Chocolat](#)
- 1 c. à café de levure chimique ou bicarbonate
- 200 ml de lait
- 2 marrons glacés
- 6 [napolitains noir Le Saint Chocolat](#)

Préparation

- Préchauffer le four à 160 °C.
- Battre le beurre, le sucre et la crème de marrons.
- Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes au précédent mélange.
- Réserver les blancs.
- Mélanger la maïzena, la farine, le cacao et la levure chimique, puis les tamiser délicatement au-dessus de la préparation précédente. Mélanger délicatement au fur et à mesure.
- Verser le lait petit à petit dans la pâte tout en mélangeant.
- Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Ajouter délicatement les blancs en neige puis verser la préparation dans un moule beurré de 24 cm.
- Enfourner pour 40 minutes environ. Le coeur du gâteau reste tendre.
- Laisser refroidir le gâteau.
- Décorer le dessus du gâteau avec des copeaux de napolitains au chocolat au lait Le Saint Chocolat réalisés avec un économiste.

Astuce : Si vous partagez un dessert entre adultes, vous pouvez ajouter 2 cuillères à soupe de rhum ambré dans la pâte à gâteau ! Placé sous une cloche, le gâteau conserve son moelleux 3 jours. Crédits photo : C'est Ma Food

Articles similaires



Mousse au chocolat blanc & Crousti Pop, comment ne pas c...



Atelier DIY : fabriquez votre liqueur de thé maison !



DIY de printemps