

# GÂTEAU A LA CREME DE MARRON

- ◆ 4 œufs
- ◆ 500 gr de crème de marrons
- ◆ 1/2 zeste de citron
- ◆ 40 gr de farine de châtaigne
- ◆ 40 gr d'huile neutre (tournesol ou colza)
- ◆ 1 sachet de levure
  
- ◆ Séparer les blancs des jaunes
- ◆ Battre les jaunes avec la crème de marrons puis ajouter les zestes de citron et la farine de châtaigne et bien mélanger puis la levure
- ◆ Verser l'huile neutre, mélanger pour obtenir une texture lisse
- ◆ Monter les blancs en neige et les incorporer dans la pâte
- ◆ Verser dans un moule à cake huilé (ou beurré) ou chemisé de papier cuisson
- ◆ Enfourner à 160° pendant 45 mm
- ◆ La lame du couteau doit être sèche