



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gâteau à la crème de marron et chocolat noir .



### *Ingrédients :*

- 1 pincée de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 4 gros oeufs
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 500 g de crème de châtaignes

- Faire fondre le chocolat au bain marie, rajouter progressivement le beurre coupé en dés
- Lorsque la préparation est bien lisse, éteindre le feu et laisser en bain-marie
- Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs et la crème de marrons
- Incorporer dans la crème de marrons la préparation de chocolat
- Ajouter la farine et la Maïzena tamisées ensemble, incorporer petit à petit en soulevant la pâte
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sucre en poudre
- Intégrer les blancs montés fermes à la préparation marrons/chocolat en aérant la pâte
- Enfourner dans le bas du four à 180°C th/6 pendant 40 minutes
- Laisser refroidir à four éteint pendant 5-10 minutes
- Saupoudrer de sucre glace, accompagner avec une boule de glace vanille, servir tiède

### *Astuces :*

- Il est possible de réduire la proportion de beurre dans cette recette pour juste 60-80 g, car le chocolat est ensuite mélangé à la crème de marron, la texture change alors
- Au bout de 35 minutes le gâteau est mi-cuit, donc adapter la cuisson selon les envies
- La Maïzena allège le gâteau, pour une texture plus compacte remplacer par la farine
- Davantage de beurre, une cuisson plus basse et courte = moelleux

