

Gâteau ardéchois

Pour un moule de 20cm de diamètre

300 g de purée de marrons

3 œufs

100 g de sucre

100 g de beurre

120 g de farine

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe de rhum

sucre glace

Préchauffez le four à 150°C.

Faites fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole puis laissez-le refroidir.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le beurre fondu, puis la purée de châtaignes et le rhum. Mélanger bien.

Incorporez la farine et la levure et travaillez la pâte pour obtenir un mélange homogène.

Versez la pâte dans le moule à manqué beurré et enfournez 150 °C pendant 30 à 40minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace au moment de servir.