***Cake à la crème de marron et pépites de chocolat***

***Ingrédients***

300g de crème de marron

50g de beurre

50g de farine

1 cuil à café rase de bicarbonate

1 cuil à soupe de miel

3 blancs d’œufs

80g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180°C.

Montez les blancs d’œufs en neige ferme.

Faites fondre le beurre. Mélangez le beurre, le miel et la crème de marron, incorporez la farine et le bicarbonate puis les blancs en neige, délicatement et pour finir les pépites de chocolat.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 40 minutes.

Laissez refroidir le cake avant de le démoulez et enjoy!!!