***Moelleux mousseux à la crème de marron***

***Pour 6 moelleux***

100g de farine de châtaignes

1 cuil à café rase de bicarbonate

50g de beurre

80g de blancs d’œufs

350g de crème de marron

Faites fondre le beurre au micro onde puis mélangez-le à la crème de marron.

Incorporez la farine de châtaigne et le bicarbonate.

Montez les blancs en neige ferme,  incorporez le mélange précédent (farine+crème de marron et beurre) et fouettez le tout juste le temps d'homogénéiser la pâte.

Vous allez obtenir une pâte ayant une texture mousseuse, versez-la dans les moules et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.