***Gâteau à la crème de marrons et aux myrtilles***

***Pour un moule de 20cm de diamètre***

*300 g de crème de marrons*

*2 œufs*

*100 g de sucre*

*80 g de beurre*

*100 g de farine*

*1 cuil à café rase de bicarbonate*

*myrtilles fraîches à volonté*

*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 crème de marrons. Mélanger bien.

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

Versez la pâte dans le moule et répartissez les myrtilles sur la pâte.

Enfournez 150 °C pendant 30 à 40minutes selon votre four.

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