***Cake crème de marron, orange, cannelle et noix***

***Ingrédients***

3oeufs

80g de sucre

220g de crème de marron

120g de crème liquide

180g de farine de *châtaigne*

1 cuil à café de bicarbonate

1cuil à café de poudre de cannelle

90g de cerneaux de noix

le zeste râpé de 2 oranges

2 cuil à soupe de confiture d'orange au safran

Préchauffez le four à 190°C.

Concassez les cerneaux de noix et prélevez le zeste des oranges.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la crème et la crème de marron, mélangez. Incorporez ensuite la farine de châtaigne, le bicarbonate, la poudre de cannelle et le zeste des oranges. Quand la pâte est homogène, incorporez les cerneaux de noix et versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 190°C pendant 45 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir le cake avant de le démouler et de le recouvrir de confiture d'orange au safran.