

- GÂTEAU À LA CRÈME DE MARRON

Recette

Ingrédients

500 g de crème de marron

100 g de beurre

40 g de farine

4 œufs

1 pincée de sel

Un moule à manqué beurré

Fondre le beurre au micro onde

Mélanger à la crème de marron

Ajouter les œufs un par un, le sel et la farine

Verser dans le moule, cuisson 35 minutes à 180°C

Laisser refroidir avant de démouler