



Cake à la Châtaigne

**Thierry SCHULER**



Dessert



15 min



40 min



8 pers.

## Ingrédients

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 90g de beurre
- 90g de farine de châtaignes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g de marrons glacés

## Préparation

1. Mélanger la farine de châtaigne avec la levure et le sucre.
2. Ajouter le beurre fondu et les oeufs, puis enfin les marrons glacés.
3. Verser dans un moule à cake bien beurré, puis cuire au four préchauffé à 180°C, pendant 40 minutes environ (vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau au centre du cake, le couteau doit ressortir propre et sec).

ville de  
**Lamastre**



**Au Pain d'Antan - 04 75 06 42 46**

18 Place des Frères Montgolfier

07270 Lamastre