



# MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Recettes simples  
et gourmandes

Facile

Faible

10 mn

30 mn

45 mn

## INGRÉDIENTS

6/8 pers.



- 200 gr de crème de châtaigne
- 100 gr de farine de châtaigne
- 3 œufs
- 60 gr sucre
- 50 gr beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

## PRÉPARATION

1

Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante si possible).  
Beurrez et farinez un moule à manqué.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Ajoutez une pincée de sel, puis réservez. Faites fondre le beurre et réservez.

2

Dans un batteur, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse et mousseuse. Incorporez ensuite la crème de châtaigne, puis le beurre fondu.

Tout en continuant de battre, ajoutez progressivement le mélange de farine. Lorsque la pâte est homogène, versez-la dans le moule.

3

Enfournez 30 minutes environ.  
La durée de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte.  
Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

### Mes astuces :

Pour un moelleux plus épais, utilisez un moule à gâteau de plus petit diamètre.

Pour renforcer le goût, faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette avant de l'incorporer.

Bon appétit !