




GÂTEAU CHÂTAIGNE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 1 pot de confiture de châtaigne maison 
- 4 œufs 
- 2 c à s bombées de farine de riz tamisée
- vanille en poudre
- chocolat dessert (40 carrés) 

RECETTE

- allumer le four (190°C/200°C)
- mélanger: la confiture de châtaigne, 4 jaunes d'œuf + une c à s de blanc d'œuf, la farine et la vanille.
- battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- faire fondre le chocolat avec un peu d'eau.
- dans un moule à cake, verser une couche de pâte, une couche de chocolat et le reste de la pâte, décorer avec du chocolat.
- enfourner le gâteau pour environ 25 min. Laisser refroidir.

Bon Appétit!

