

## TARTE A LA CHATAIGNE

JOUTE ST PIERREVILLE 2017

100 GR DE SUCRE  
150 GR DE BEURRE  
250 GR DE FARINE  
2 ŒUFS  
1 PINCEE DE BICARBONATE DE SOUDE  
1 CUILLERE A SOUPE DE LIQUEUR DE CHATAIGNE  
1 POT DE CREME DE MARRON

METTRE LA FARINE DANS UN SALADIER

AJOUTER LE SUCRE EN FAISANT UN PUIITS POUR METTRE LE BEURRE RAMOLLI PUIS LES ŒUFS PUIS LA PINCEE DE BICARBONATE PUIS LA CUILLERE A SOUPE DE LIQUEUR DE CHATAIGNE

LAISSER REPOSER QUELQUES HEURES AU REFRIGERATEUR

ABAISSER ENSUITE LA PATE DANS UN MOULE A TARTE

AJOUTER LA CREME DE MARRON SUR LA PATE

FAIRE DES D2CORS AVEC LE RESTE DE PATE AVEC UN EMPORTE PIECE

FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 30 MINUTES A 160 DEGRES.

BONNE DEGUSTATION.