

Gâteau aux noix et à la crème de marron de Danièle

Ingrédients :

- 250 g de farine + 1 c à soupe pour le moule
- 190 g de sucre
- 250 g de beurre ramolli + 15 g pour le moule
- 5 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de crème de marron
- 80 g de cerneaux de noix grossièrement hachés
- 2 c à soupe de rhum ambré
- 1 pincée de sel

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel, ajouter le beurre et les œufs et bien mélanger.

Puis incorporer la crème de marron, le rhum et les noix.

Verser cette préparation dans un moule beurré et fariné.

Enfourner à four chaud 120° pendant 30'.

Augmenter la température à 150° et laisser cuire 15' supplémentaires.

Poursuivre enfin la cuisson 15' à 180°.

Laisser tiédir et démouler, servir le gâteau refroidi.

