

Douceurs exquises à la farine de châtaigne et à la crème de marrons

Côté marché

Pour 8 douceurs

4 gros oeufs

1 pincée de sel

40 g de sucre bio

70 g de crème de marrons (C.Faugier)

80 g de beurre fondu

65 g de farine de châtaigne bio

50 g de noix concassées

1 cs de liqueur de châtaigne de Corse (domaine Orsini)



Préparation :

Faites fondre à feu doux le beurre. Séparez les blancs des jaunes.

Battez pendant 5 mn les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajoutez la crème de marrons, la liqueur de châtaigne puis le beurre refroidi. Tamisez la farine au dessus de l'appareil, mélangez bien.

Battez les blancs en neige au robot avec une pincée de sel. Incorporez l'appareil précédent aux blancs en mélangeant avec précaution.

Cassez les noix et répartissez-les dans le fond de vos moules en silicone. Versez l'appareil dans les empreintes, sur les noix. Enfournez à 200°C pour environ 20/25 mn. Laissez refroidir qqs minutes avant de démouler sur une grille.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

