

MAGIE "MARRON"

C'est léger et fondant en bouche, le tofu confère souplesse et délicatesse au gâteau sans lui donner le goût du tofu".

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 à 35 min



- 200 g de tofu soyeux (en magasin bio)**
- 200 g de crème de marrons ou confiture de châtaignes**
- 3 œufs**
- 30 g de poudre d'amandes**
- 1 pincée de sel**
- 1 petite poignée de brisures de marrons glacés**
- sirop de châtaigne**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer légèrement un plat (20 x 20 cm) puis le chemiser avec du papier cuisson (le beurre n'est là pour que le papier cuisson "s'accroche" aux parois du plat).
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Dans un grand bol, mixer longuement le tofu soyeux pour qu'il soit bien lisse. Ajouter la crème de marrons et mixer à nouveau.
- 5 Ajouter les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, les brisures de marrons glacés (en garder quelques pépites pour le décor). Bien mélanger.
- 6 Monter les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel puis les mélanger intimement et délicatement avec la préparation à base de tofu.
- 7 Verser dans le moule.
- 8 Enfourner pour 30 à 35 min (le gâteau est cuit lorsque le centre ne bouge plus quand on secoue le moule).
- 9 Laisser refroidir avant de servir en parsemant les parts du reste des brisures de marrons glacés et d'un filet de sirop de châtaigne et là, c'est tout de suite moins raisonnable ;o)
- 10 Mettre au frais s'il en reste : c'est encore meilleur !