



Cake aux marrons glacés



Un cake délicieux et raffiné que je prépare à la période de Noël, en profitant des marrons glacés présents sur les étals. Il n'est pas nécessaire d'acheter des marrons entiers pour cette recette, les brisures de marrons reviennent bien moins cher et conviennent à la préparation. Pour la crème de marrons, je choisis plutôt celle de Clément Faugier, qui existe en petits pots de 100g. Il ne faut pas trop sucrer la pâte, les marrons glacés étant déjà très sucrés.

Ce dessert fait toujours l'unanimité, même pour ceux qui n'apprécient pas les marrons. Il est moelleux et très parfumé et bien frais, il est encore meilleur !

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine T 65
- 300 g de marrons glacés (on peut prendre des brisures)
- 100 g de crème de marron pour la pâte
- 100 g de sucre (vergeoise de préférence)
- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de levure chimique
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- 4 cuil à soupe d'alcool (rhum ou amaretto - je mets un mélange des deux)
- 4 cuil à soupe de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Préparation :

Émietter grossièrement les marrons glacés et les faire macérer dans l'alcool durant une heure.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux.

Ajouter le yaourt et la pincée de sel, mélanger, puis la farine avec la levure. Verser l'huile

progressivement, bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène et lisse.

Ajouter les brisures de marrons à la pâte, mélanger délicatement pour les répartir.

Verser une moitié de pâte dans un moule à cake, répartir dessus la crème de marron et recouvrir de l'autre moitié de pâte (on peut sinon mélanger directement la crème de marrons à la pâte).

Enfourner et laisser cuire 30 à 40 mn, en vérifiant la cuisson : le cake ne doit pas être trop sec.

Laisser tiédir dans el four éteint puis arroser de fleur d'oranger.

Quand le cake est complètemet refroidi, le placer au réfrigérateur et servir frais. Ce cake est meilleur préparé la veille.

Le 18 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/18/19875080.html>