



Carré marron-compote-orange

Parce que parfois ça vous prend le matin à l'heure même où les braves dorment encore du sommeil du juste, une idée qui ne veut pas attendre le soir ou le week-end...



10 minutes de préparation,
20-22 minutes de cuisson

Pour un moule carré d'environ 30x30

- 1 compote pomme-orange
- 2 grosses cuillères à soupe de crème de marron
- 3 œufs
- 100 g de sucre de canne
- 120 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile
- le zeste d'une orange non-traitée
- un peu de chocolat noir intense, découpé en grosses pépites

Et c'est parti !

1. Dans un saladier, versez la compote + crème de marron + zeste + sucre. Mélangez.
2. Ajoutez les œufs, 1 à 1. Mélangez bien.
3. Ajoutez farine + levure tamisées. Mélangez pour obtenir une pâte lisse.
4. Ajoutez l'huile. Mélangez.
5. Ajoutez les pépites de chocolat. Et mélangez.

Cuisson

Le four préchauffe à 180 °C

1. Beurrez un moule carré. Farinez-le un peu.
 2. Faites cuire le gâteau 20-22 minutes. Testez la cuisson avec un pique à brochette. Tout sec, c'est cuit.
- Laissez refroidir quelques minutes et dégustez !

Grain de sucre : presque pas de matière grasse, parce que la compote et la crème de marron apportent tout le moelleux. L'association crème de marron-orange... c'est un ravissement des sens :-)