



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Gâteau à la crème de marrons et au rhum



#### INGREDIENTS :

400 g de crème de marrons  
2 œufs  
50 ml de crème  
5 ml de rhum

#### PREPARATION :

Préchauffer le four à 200° C.  
Mélanger tous les ingrédients.  
Verser la préparation dans un moule en silicone. Couvrir d'une feuille d'aluminium  
Faire cuire pendant 15 minutes puis enlever la feuille d'alu et continuer la cuisson encore pendant 30 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>