

Gâteau à la confiture de châtaigne



Adapté d'une recette de Marmiton

Pour le moule carré 18cm Demarle (6-8 personnes)

Compter 45 minutes en tout

2 oeufs

50g sucre

1 sachet sucre vanillé

1 pot de confiture de châtaigne (j'ai choisi Bonne-Maman)

80ml huile végétale neutre

100g farine auto-levante (farine à gâteau, farine à levure incorporée)

Sur le site de Marmiton il est indiqué qu'il est préférable de travailler au mixeur plutôt qu'à la main... J'ai donc équipé mon Kitchenaid préféré de la feuille (le truc plat qui ressemble à une pagaie) et j'ai commencé.

Préchauffer le four à 180°C (mode "gâteau 180°C" sur mon four - la recette d'origine indique 170°C)

Mélanger les oeufs et le sucre sans chercher à "monter" la chose.

Ajouter la confiture de châtaigne, mélanger à nouveau.

Ajouter la moitié de la farine, mélanger, ajouter l'huile, mélanger, finir la farine, mélanger encore.

Verser dans le moule (si vous n'utilisez pas un moule silicone, veillez à beurrer et fariner votre moule)

Enfourner pour 35 minutes environ. Surveiller, tous les fours sont tellement différents!

Laisser refroidir puis démouler.