



GÂTEAU A LA CRÈME DE CHÂTAIGNE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 gr de crème de châtaigne
- 10 cl de crème fraîche à 15 % de matière grasse
- ½ cuillère à café de vanille en poudre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- + ganache à votre goût

Recette :

- Verser 400 gr de crème de châtaigne dans une terrine, ajouter la crème fraîche et la vanille en poudre.
- Casser les œufs en séparant les blancs et les jaunes. Ajouter les jaunes à la crème de châtaigne.
- Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œuf et les battre en neige ferme.
- Incorporer ces blancs d'œufs battus dans la préparation. Verser le tout dans un moule en verre.
- Mettre au micro-onde pendant 8 minutes à 800 w.
- Laisser refroidir le gâteau puis le démouler sur un plat.
- Préparer la ganache, en napper votre gâteau.
- Laisser durcir sans mettre au réfrigérateur.