

Cake aux marrons, amandes et noisettes



Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min - 4 personnes

200 g de crème de marrons - 90 g + 10 g de beurre - 150 g de sucre glace - 1 sachet de sucre vanillé - 3 œufs - 150 g de poudre d'amande - 10 g de farine - 100 g de noisettes décortiquées - 150 g de chocolat

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans un saladier, fouettez le beurre mou, le sucre glace et le sucre vanillé, pour obtenir un mélange pommade. Incorporez les œufs un à un et continuez de battre, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez la crème de marron, puis la poudre d'amande, en mélangeant bien.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfournez pour 30 min. Démoulez sur une grille et laissez tiédir.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre. Concassez les noisettes.

Au moment de servir, versez le chocolat tiède sur le cake et parsemez des morceaux de noisettes. Dégustez aussitôt.