



Cake aux marrons confits



120g de beurre pommade, 40g de beurre clarifié, 1 gousse de vanille, 100g de sucre glace, 40g de sucre en poudre, 3 œufs, 100g de farine, 50g de farine de châtaignes, 5g de levure chimique, 1 pincée de sel, 90g de châtaignes en bocal au naturel, 25g d'éclats de noisettes légèrement torréfiées, 3 marrons confits brisés.

Pour le glaçage : 20cl de sirop de marrons, 50g de sucre glace, 1cs de rhum.

Préchauffez le four à 160°. Mélangez intimement, à la feuille si vous avez un robot, le sucre glace et le sucre en poudre avec le beurre pommade, le beurre clarifié et les graines de la gousse de vanille. Ajoutez en alternant les œufs 1 à 1 et les farines tamisées avec la levure pour avoir un mélange lisse et homogène. A la fin incorporez à la maryse les noisettes, les châtaignes et les marrons brisés.

Tapissez un moule à cake de papier cuisson, ou utilisez un moule en silicone. Versez-y la préparation et enfournez pendant 50min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique et démoulez sur un grille.

Quand le cake est froid, faites chauffer dans une casserole les éléments du glaçage pour obtenir un sirop. Glacez le cake avec le mélange. Remettez-le 30s au four à 200° pour solidifier ce glaçage. Décorez-le avec quelques marrons confits et quelques éclats de noisettes, saupoudrez- le éventuellement de sucre glace une fois refroidi