



CAKE AUX MARRONS SANS GLUTEN



Pour un moule à cake en exoglass de 20cm ou pour un moule en silicone de 6 mini-cakes

L'appareil à cake : 105g de beurre pommade, 210g de pâte de marrons Imbert, 105g de sucre blond de canne, 105g de poudre d'amande, 2g de levure chimique, 85g d'œufs entiers, 80 de brisures de marrons confits au sirop. Ramollir quelques secondes si nécessaire la pâte de marrons au micro-ondes puis la crémer à la feuille avec le beurre pommade dans la cuve du robot. Mélanger le sucre, la poudre d'amande et la levure chimique et les incorporer au mélange beurre/pâte de marrons. Fouetter légèrement les 85g d'œufs à la fourchette et les ajouter petit à petit puis terminer par les brisures de marrons. Graisser éventuellement le ou les moules et y couler l'appareil. Attention les brisures de marrons ne doivent pas apparaître en surface pour éviter qu'elles ne sèchent à la cuisson. Cuire à 160° pendant une bonne heure pour le cake classique ou 40 min environ à 180° pour les mini-cakes. Laisser refroidir dans les moules et déguster le lendemain.

La finition : c'est facultatif et pas dans la recette originale mais vous pouvez poudrer les cakes de sucre glace pour le look et ajouter quelques bâtonnets d'amande.

La conservation : ces cakes se bonifient dans le temps vous pouvez les conserver plusieurs jours sans qu'ils ne perdent de leur moelleux, vous pouvez aussi les congeler sans problème.