



PAIN DE GENES AUX MARRONS ET A LA NOISETTE



**L'appareil à pain de gènes** : 210g de pâte d'amande 50% de fruits, 160g de pâte de marrons Imbert, 260g d'œufs, 40g de sucre glace, 120g de poudre de noisettes, 40g de farine, 30g de fécule (ou 70g de fécule pour une recette sans gluten) 3.5g de levure chimique, 110g de beurre, 12.5g de rhum, quelques marrons confits pour le décor et un peu de feuille d'or, facultatif.

Tiédir quelques secondes la pâte d'amande et la pâte de marrons au four micro-ondes pour les assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande et la pâte de marrons avec 1/4 des œufs puis quand le mélange est bien lisse ajouter progressivement le reste des œufs et monter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, le sucre glace, la fécule et la levure et faire fondre le beurre, y ajouter le rhum. Quand le mélange œufs pâte d'amande est au ruban en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu parfumé chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées et la poudre de noisettes, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180° pendant 20/25 min environ, le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt.