



CAKE AUX MARRONS CONFITS PIERRE HERME



L'appareil : 100g de farine T55, 50g de farine de châtaignes, 6g de levure chimique, 160g/170g d'œufs (3 œufs), 100g de sucre, 220g de crème de marrons, 120g de beurre, 1 pincée de fleur de sel, 90g de brisures de marrons confits ou à défaut de marrons cuits sous vide.

Dans l'ordre : préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Fondre le beurre. Beurrer le moule au pinceau et le fariner légèrement. Dans un saladier ou dans la cuve du robot et au fouet plat (la feuille) mélanger, les œufs, le sucre et la crème de marrons, quand le mélange est bien lisse, ajouter le beurre fondu à peine tiède. Fariner légèrement les brisures de marrons confits préalablement lavées et séchées. Tamiser les farines et la levure, les ajouter au mélange puis incorporer les brisures de marrons confits (voir les autres possibilités dans les explications utiles). Verser l'appareil dans le moule. Ajouter sur toute la longueur du moule et à la poche un fin boudin de beurre pommade. Poser le moule sur une plaque de cuisson, enfourner et baisser immédiatement la température à 160°. Cuire une bonne heure pour le moule utilisé à vérifier comme toujours.

Le sirop d'imbibage : 150g de sucre, 150g d'eau, 20g de bon rhum vieux. Porter à ébullition le sucre et l'eau et hors du feu ajouter le rhum. Laisser tiédir à 45/50°. Imbiber généreusement toutes les faces du cake 2/3 min après le démoulage à la sortie du four.

Le nappage : facultatif, au choix QS de gelée de pomme ou de confiture d'abricots mixée. Au pinceau napper toute la surface du cake, c'est certes facultatif mais cela va permettre de mieux faire tenir les morceaux de marrons glacés.

La dégustation : idéalement il faut attendre 2/3 jours avant de le déguster, il sera plus onctueux et les goûts seront plus développés. Sinon le cake se conserve dans un film alimentaire au réfrigérateur 2 semaines sans problème.

