

Gâteau à la crème de marron

Ingrédients

400 gr crème de marron

2 oeufs

50 ml de crème liquide

~~5 ml de rhum~~

Sortir la grille du four

Préchauffer le four à 180°

Mélanger tous les ingrédients à l'aide du fouet

Beurrer et fariner la terrine

Verser la pâte

Mettre la terrine sur la grille froide

Enfourner pour 15 mn avec le couvercle + 20 mn sans couvercle

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>