



Cuisine et
dépendances

Bouchons fondants à la châtaigne

Une recette que l'on doit à [Auyo](#), originale et très simple à réaliser.



Ingrédients (pour environ 20 petits bouchons) :

- 380 g de crème de marron vanillée (ou de confiture de châtaigne)
- 2 gros oeufs
- 80 g de beurre demi-sel
- 1 cuil à soupe de fécule de maïs (maïzena)
- un moule en silicone pour petits-fours : par exemple, un moule à mini-cannelés

Préparation :

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Mélanger le beurre fondu avec la crème de marrons. Puis ajouter les oeufs entiers et la fécule. Bien mélanger la préparation.

Remplir les alvéoles du moule en silicone (aux 2/3 de la hauteur), et faire cuire 20 à 25 min à 180°C (thermostat 6).

Piquer pour vérifier la cuisson : la pointe doit ressortir sèche. Une fois que les bouchons sont cuits, laisser dans le four la porte entrouverte pour qu'ils ne retombent pas trop vite.

Laisser tiédir, puis démouler en mettant le moule à l'envers et en pressant sur le fond des alvéoles.

Les bouchons se conservent au réfrigérateur.

Le 17 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/17/index.html>