

ARDECHOIS

•



Ingrédients (pour 12-14 personnes) :

200 g de farine

200 g de beurre

200 g de sucre

400 g de crème de marron

4 œufs

1 sachet de levure chimique (11 g)

1 pincée de sel

3 cs de rhum

- Mélanger au robot (avec le fouet) les œufs, le sucre, le rhum et le sel. Ajouter la farine et la levure.
- Incorporer le beurre fondu et la crème de marron pour obtenir un mélange bien lisse.
- Verser la préparation dans un moule à manquer préalablement beurré.
- Faire cuire au four à chaleur modérée (Th 5-6 160°) pendant environ 55 min (recouvrir d'une feuille d'aluminium à mi-cuisson pour que la coloration ne soit pas trop forte).