

## GATEAU DE MARRONS

RECETTE N°5264

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1/2 kg de marrons
- 125 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 5 jaunes d'oeufs
- 1 dl de lait
- 3 blancs en neige
- 30 g d'amandes moulues
- 1 dl de crème fraîche
- 1 cuillerée à café de sucre fin
- 1 pincée de sucre vanillé

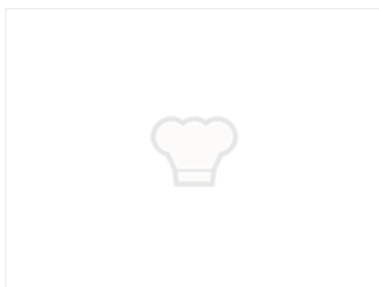
### MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- couteau de cuisine
- éplucheur
- casserole
- tamis
- terrine
- fouet électrique
- plat à four
- bain-marie
- poche à douille
- fourchette
- cuillère à soupe
- cuillère à café
- verre doseur

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 11 ETAPES A SUIVRES

01. Faites une entaille aux marrons pour pouvoir les éplucher.
02. Mettez-les dans une casserole couvrez d'eau et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
03. Enlevez la 2ème pelure pendant qu'ils sont encore chauds.
04. Passez au tamis.
05. Ajoutez le sucre, le beurre, les jaunes d'oeufs délayés dans le lait, les amandes et en dernier lieu, les blancs battus en neige.
06. Beurrez et sucrez un plat allant au Four.
07. Remplissez de la préparation et cuisez une heure au bain-marie à four modéré. Piquez avec un petit bâtonnet pour vous assurer de la cuisson: s'il en ressort sec, le gâteau est à point.
08. Démoulez et laissez refroidir.
09. Fouettez la crème fraîche avec le sucre et la vanille.
10. Décorez le dessus avec une poche munie d'une douille.
11. Etendez sur les cotés au couteau et faites quelques entailles à la fourchette.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---