



## Cake aux marrons

### Ingredients

3 oeufs  
100g de sucre  
220g de crème de marrons  
120g de beurre  
50g de farine de châtaignes  
100g de farine  
6g de levure chimique  
90g de brisures de marrons

### Sirop d'imbibage

150g de sucre  
20g de rhum  
150g d'eau

### Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde

Rincer à l'eau les brisures de marrons, les égoutter et les rouler dans de la farine

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs, le sucre et la crème de marrons jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser le beurre fondu et mélanger

Ajouter les farines et la levure, mélanger

Incorporer les brisures de marrons farinées

Verser la préparation dans un moule à cake

Enfourner et baisser de suite la température à 160°C, cuire pendant 1h

### Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et le rhum jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

Imbiber le cake à l'aide d'un pinceau