

Gâteau Ardéchois à la crème de châtaignes

Mélanger 80g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, puis ajouter 100 g de farine, 1/2 sachet de levure

Faire fondre 80g de beurre, ajouter le beurre et 500g de crème de châtaignes au reste de la préparation

Beurrer le moule enfourner 40 minutes à 150°C, planter le couteau pour vérifier que le cœur soit cuit, bon appétit !

