

GATEAU A LA CREME DE MARRON



Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de crème de marron

125 gde beurre

60 gde poudre d'amande

4 œufs

2 c à s de cognac

Faire fondre le beurre. Mélanger la crème de marron avec le beurre.

Ajouter la poudre d'amande. Puis ajouter les 4 jaunes d'œuf et le cognac.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Faire cuire à 180° pendant 30 minutes