

DELICE D'AUTOMNE avec farine châtaigne et crème marron

150 g farine de châtaigne
300 g de crème de marron
4 œufs
150 g beurre
150 g sucre
1 sachet levure
3 c spe cognac
1 pincée sel

75 g farine de châtaigne
150 g crème de marron
2 oeufs
75 g beurre
75 g sucre
½ sachet levure
1 ½ c spe cognac
½ pincée sel

Travailler le beurre ramolli avec la crème de marron et le cognac

Mélanger les œufs avec le sucre, le sel

Ajouter la farine de châtaignes puis la levure et mélanger

Puis ajouter le mélange beurre-crème de marron

Cuire dans un moule à manqué beurré

Four Th 200° - 45 mn pour la préparation 4 œufs

- 25 mn pour la préparation 2 œufs

Démouler froid et servir avec crème anglaise