

GATEAU ARDECHOIS

Eliane

Recette du restaurant la Marmite à Soyons

3 œufs
100 gr de sucre
100 gr de farine
125 gr de beurre
200 gr de crème de marron vanillée
1 sachet de levure

Faire fondre à feu très doux le beurre avec la crème de marron et réserver au réfrigérateur.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure, puis la préparation beurre-crème de marron refroidie (très important).

Verser dans un moule à manqué beurré et fariné.

Cuire four Th 180° - 25 à 30 mn

NE PAS OUVRIR LE FOUR PENDANT LA CUISSON.

PAIN D'EPICES Eliane

250 g farine
250 g miel
100 g de beurre
2 œufs battus
1 c café de gingembre
1 c café de cannelle
1 c café de muscade
1 paquet de levure
50 g de cassonade

Faire fondre à feu très doux le beurre et le miel

Ajouter les œufs battus en omelette- la farine – les épices et la levure

Mélanger le tout

Verser dans un moule à cake beurré

Faire cuire four th 150° - 1 H –

On peut saupoudrer le dessus de sucre en grains ou cristallisé