



GÂTEAU TESSINOIS AUX MARRONS

🕒 Totale: 1 h 40 Min. | Actif: 40 Min.

🌱 Végétarien

📊 Valeur nutritive / pièce: 461kcal

IL VOUS FAUT

8 PIÈCE

Gâteau

- 150 g sucre brut en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 220 g purée de marrons, dégelée
- 100 g beurre, fondu, refroidi
- 150 g noisettes moulues
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée sel
- 20 g nougatine de noisettes

Décoration

- 60 g chocolat noir, fondu
- 60 g nougatine de noisettes
- sucre glace pour saupoudrer

Ustensiles

Pour un moule à charnière Ø d'env. 18 cm, le fond chemisé de papier cuisson, le bord graissé

VOICI COMMENT FAIRE

Gâteau

Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans un récipient, fouetter aux fouets du batteur électrique jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la purée de marrons, le beurre et les noisettes. Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer 1/3, puis incorporer le reste délicatement avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.

Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, parsemer de croquant, poursuivre la cuisson env. 45 min, laisser tiédir. Démouler, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.

Décoration

Badigeonner le bord du gâteau avec le chocolat. Mettre le gâteau de suite sur du papier cuisson propre et décorer le bord avec du croquant. En soulevant le papier répartir le croquant uniformément. Saupoudrer le gâteau de sucre glace.

BON À SAVOIR

le gâteau est encore meilleur au bout de deux jours. Pour un

Conseil: moule Ø env. 26 cm, préparer le double de quantité. Le temps de cuisson est le même.