




Gâteau aux châtaignes






Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation

	Temps requis	env. 60 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	8 personnes

Caractéristiques

	Plat	Dessert - Gâteau
	Produit typiques	Châtaigne - 0 km
	Adapté en	Automne - Des pâtes délicieuses

INGRÉDIENTS

Gâteau aux châtaignes

- 80 g amandes moulues
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 320 g de purée de marrons
- 100 g de beurre fondu
- Sel selon les besoins

Gâteau aux châtaignes

PRÉPARATION

1. Monter les blancs d'œufs avec du sucre et une pincée de sel.
2. Travailler la purée de marrons avec les jaunes, le sucre, les amandes.
3. Incorporer les blancs d'œufs montés.
4. Ajouter du beurre.
5. Verser le mélange dans un moule à gâteau de 24 cm.
6. Faire cuire au four préchauffé à 175 °C pendant 35-40 minutes.