

# MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE (POUR 12 PORTIONS)



## LES INGRÉDIENTS



- 375g de purée de marrons (en conserve) ou de confiture de châtaigne (faite maison si vous en avez)
- 100g de poudre d'amande
- 50g de beurre fondu au micro-ondes
- 1 pincée de sel
- 3 œufs



## À VOS TÉMOIGNAGES

- C'est avec plaisir que nous attendons les photos de vos réalisations par mail : [projet-alimentaire@alesagglo.fr](mailto:projet-alimentaire@alesagglo.fr)
- Pour tout besoin d'information utilisez aussi cette adresse mail.



## LES PLUS DE LA RECETTE

- Sans gluten
- Un gouter idéal pour l'hiver qui peut même être proposé en dessert pour les repas de fête de fin d'année avec une touche de crème fouettée et un marron glacé
- Ce moelleux peut être mis au congélateur et ressorti 1h avant consommation



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Préchauffer le four à 160°C
- 1 : monter les blancs d'œufs en neige avec un batteur électrique
- 2 : mélanger les jaunes d'œufs avec la crème de marrons jusqu'à blanchissement
- 3 : ajouter le sel, le beurre fondu refroidi et la poudre d'amandes
- 4 : incorporer délicatement en 3 fois les blancs en neige
- 5 : répartir la préparation dans 12 moules à muffin ou dans un moule à gâteau
- 6 : enfourner à 160°C pendant 30mn