

## **Gâteau à la crème de marrons**

- 500g de crème de marron
- 4 œufs
- 130g de poudre d'amandes
- Préchauffer le four à 180°
- Dans un bol mélangeur, mélanger crème, œufs et poudre d'amandes.
- Verser dans un moule soit en silicone ou dans un moule métal avec papier sulfurisé pas trop grand pour que la pâte soit assez épaisse.
- Mettre au four pendant 20 à 30 min.
- Vérifier la cuisson pour que le gâteau reste moelleux .
- Laisser refroidir avant de servir.