



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 portions

- ▶ 40 g de beurre doux
- ▶ 50 g de crème de marrons
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 80 g de sucre
- ▶ 70 g de farine
- ▶ 10 g de farine de châtaigne
- ▶ 15 g d'huile de colza
- ▶ 75 g de haricots rouges mixés
- ▶ 50 g de fromage blanc battu (à 7,6 g de MG)
- ▶ 30 g de brisures de marrons confits
- ▶ Sel (2 pincées)
- ▶ Poudre de gingembre (facultatif)



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaud-Granges.

Moelleux à la châtaigne



Préchauffez votre four à 160°C.

Faites blanchir les oeufs avec le sucre.

Mélangez le beurre et la crème de marrons, puis ajoutez les oeufs blanchis.

Ajoutez les deux types de farine, le sel et l'huile de colza. Puis la purée de haricots rouges, le fromage blanc battu ainsi que les brisures de marrons confits et la poudre de gingembre.

Versez votre préparation dans des moules individuels, préalablement graissés.

Enfournez 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir et régalez-vous !