



Recette du chef
Dominique Rignanese,
membre des Toqués d'Ardèche et Maître
Restaurateur de l'Auberge des Murets
(assiette MICHELIN) à Chandolas (07)



Cake à la châtaigne



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 à 30 min



Astuce du Chef Pour avoir un cake léger, bien respecter la progression de la recette



Ingrédients

- 4 ou 5 œufs
- 110g de farine de blé
- 70g de farine de châtaigne d'Ardèche
- 2 cuillères à soupe de crème de châtaigne d'Ardèche
- quelques cerneaux de noix
- 150g de sucre



Préparation

Préchauffez votre four.

Pour commencer, séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige avec un batteur à vitesse maximum. Dès que les blancs commencent à mousser, ajoutez une cuillère de sucre pour qu'ils soient bien fermes. Réservez.

Ajoutez les 150g de sucre aux jaunes d'œufs. Mélangez pour bien les blanchir.

Incorporez les cerneaux de noix préalablement écrasés avec le pouce.

Incorporez deux grosses cuillères à soupe de crème de châtaignes d'Ardèche. Et mélangez le tout.

Dans un autre récipient, mélangez 110g de farine de blé et 70g de farine de châtaigne d'Ardèche.

Puis incorporez tout doucement (pour qu'il n'y ait pas de grumeaux) les jaunes d'œufs avec la crème de châtaigne à votre farine. Mélangez le tout.

Ensuite incorporez progressivement les blancs d'œufs à la préparation pour ne pas casser les blancs. Ne pas trop travailler la pâte.

Enfin mettez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré.

Enfournez à 180°C pendant 20 à 30 minutes en fonction du four.