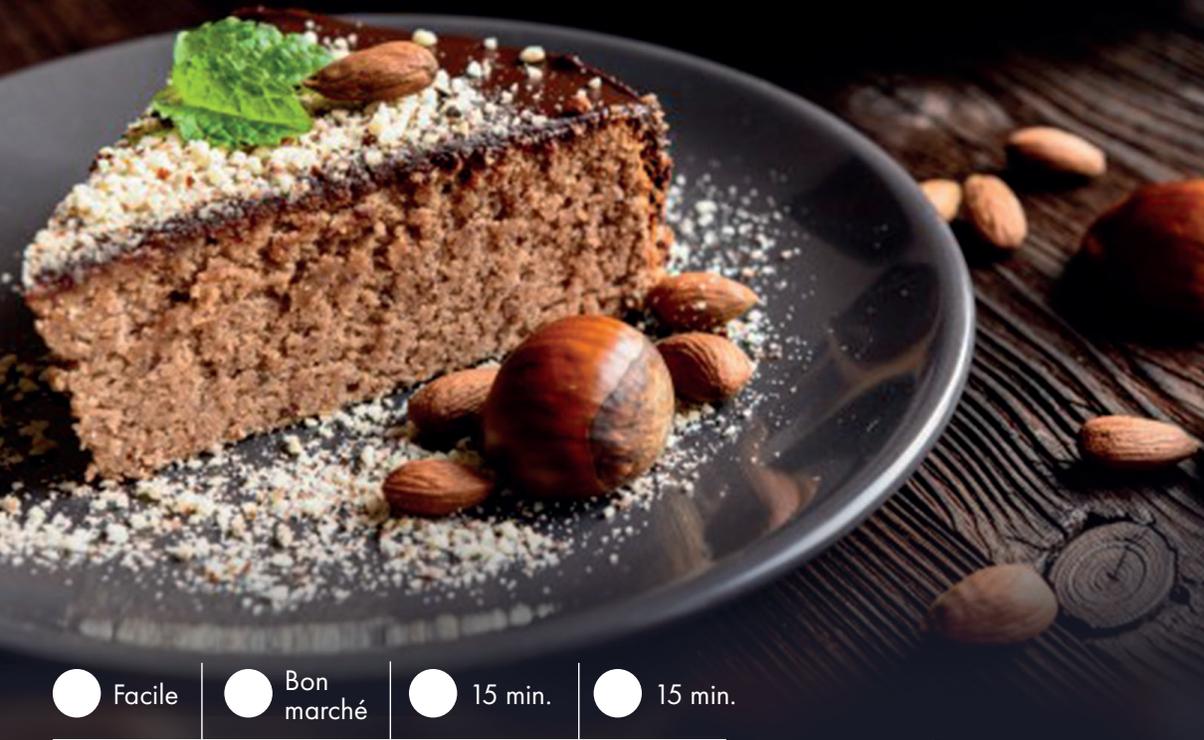


# Le fondant à la châtaigne



● Facile | ● Bon marché | ● 15 min. | ● 15 min.

- 1 Préchauffez votre four à 210°C. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 2 Dans un récipient, coupez le beurre mou (sortez le du frigo, et laissez le ramollir à température ambiante) en petits dés, puis ajoutez la crème de châtaignes. Mélangez ! ...ou battez à l'aide d'un fouet électrique.
- 3 Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, les farines et la levure. Mélangez. Ajoutez les blancs montés en neige.
- 4 Versez la pâte dans des moules à cake beurrés (sauf s'ils sont en silicone), puis ajoutez une bonne cuillère à café de confiture de châtaignes sur le dessus en la laissant légèrement pénétrer dans la pâte (elle va retomber à la cuisson et deviendra le coeur coulant!).
- 5 Faites cuire environ 15 minutes.

## ma liste de courses

- 165g de Confiture de Châtaignes
- 65g de beurre
- 2 oeufs
- 10g de farine
- 10g de farine de châtaigne
- 1 bonne pincée de levure