

Gâteau de marrons au chocolat

Pour 6-8 personnes.

1 boîte 4/4 de purée de marrons, 175 g de sucre, 120 g de beurre, 1 petite c à café d'extrait de vanille.

150 g de noisettes décortiquées, 3 œufs.

Pour le glaçage : 125 g de chocolat à croquer, 2 c à soupe de whisky, une noix de beurre.

Ecraser la purée de marrons en ajoutant le sucre, cuillerée par cuillerée, puis travailler la pâte à la cuillère en bois en incorporant le beurre ramolli mais non fondu et la vanille ; bien battre le mélange au fouet électrique pour qu'il soit mousseux et léger.

Passer les noisettes à la moulinette grille fine et les ajouter à la préparation ci-dessus. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs et, délicatement en soulevant la pâte à la spatule, les blancs battus en neige ferme.

Beurrer un moule à charlotte et le remplir aux $\frac{3}{4}$ de la préparation. Faire cuire à four moyen de 40 à 45 mn environ. Démouler sur le plat de service et laisser tiédir.

Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat avec le whisky, tourner pour obtenir une pâte lisse et, hors du feu, incorporer le beurre. Napper le gâteau avec le glaçage en le laissant retomber tout autour de façon irrégulière.

Si la cuisson du gâteau est assez douce, on obtiendra un gâteau moins levé et un peu plus lourd que si la chaleur du four est plus vive.

Accompagner ce gâteau d'une crème Chantilly ou d'une crème anglaise servie très fraîche.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.