

## Gâteau ardéchois

### **Ingrédients**

- 200g de crème de marrons
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 100g de beurre
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- ½ sachet de levure chimique



Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre.

Incorporer ensuite la farine et la levure.

Dans un plat creux amalgamer le beurre, le rhum, la crème de marrons, ajouter ce mélange à la première préparation.

Faire cuire dans un moule beurré assez haut, car la pâte double facilement de volume.

Cuisson au four à 180° pendant 45mn.

<http://www.vasvoir.fr>