

## Recette Biocoop : Gâteau gourmand Noix et Châtaignes



Pour : **6 personnes.**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

Type de repas : **Dessert**

Saison : **Automne**

### Ingrédients :

- 350g de châtaignes cuites (maison ou en bocal au naturel),
- 100g de beurre doux (ou margarine végétale non hydrogénée),
- 100g de sucre de canne blond,
- 2 œufs (ou 3 si petits),
- 1/2 sachet de poudre à lever,
- 1 pincée de fève tonka râpée (épice) ou vanille,
- 50g de cerneaux de noix,
- 1 cuill. à café de cacao en poudre (facultatif),
- 1 cuill. à café de sucre glace (facultatif)

### Recette :

- Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).
- Coupez le beurre en petits morceaux et faites-le fondre dans une casserole à feu doux. Il est possible de l'écumer, « de le « clarifier », pour qu'il soit plus digeste.
- Ajoutez les châtaignes préalablement écrasées et les remuer, pour bien assouplir l'ensemble toujours à feu doux.
- Placez le tout dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Laissez refroidir quelques instants dans le bol du robot.
- Ajoutez les œufs, le sucre, la poudre à lever et la fève tonka râpée.
- Mixez l'ensemble. (Il est possible de tout réaliser sans robot en veillant simplement à obtenir une texture assez fine et en mélangeant bien).
- Concassez les noix au couteau et les mélanger au reste à la spatule.
- Dans un moule à manquer ou un plat à four plutôt carré (env. 20 cm) préalablement beurré (ou graissé à l'huile d'olive), versez la pâte et tapez le moule pour bien étaler l'ensemble.
- Enfournez pour 20 min de cuisson à 180°C (Th.6).
- Sortez du four et laissez refroidir avant dégustation, de préférence quelques heures ou même une nuit.

Magazin Biocoop : [Pleinchamp dans la ville](#) à Saint Quentin en Yvelines !

Un panier Bio près de chez vous :

Elancourt – Guyancourt – Maurepas – Montigny – Plaisir – Saint Cyr – Saint Quentin – Trappes

Une recette de Dounia, [www.doo-eat.fr](http://www.doo-eat.fr)

## Petits Plus :

- Dégustez ce fondant découpé en carré (comme un brownie) et saupoudré de sucre glace ou de cacao en poudre qui lui vont très bien côté saveur et déco à la fois !

-Pour un gâteau plus épais, faire x2 ou x1, 5 les ingrédients de la recette.

**Recette élaborée sur les conseils de Dounia Silém, animatrice en cuisine Santé et Vitalité Bio.**  
**Pour plus d'informations, rendez-vous sur son site [www.doo-eat.fr](http://www.doo-eat.fr) !**



Magazin Biocoop : [Pleinchamp dans la ville](#) à Saint Quentin en Yvelines !  
Un panier Bio près de chez vous :  
Elancourt – Guyancourt – Maurepas – Montigny – Plaisir – Saint Cyr – Saint Quentin – Trappes

*Une recette de Dounia, [www.doo-eat.fr](http://www.doo-eat.fr)*