

Fondant à la châtaigne à ma façon

500g de crème de châtaignes

125g de beurre fondu

4 œufs

2 cuillères à soupe de farine

1 bonne cueillère à café de levure chimique

Mélanger la crème de châtaignes avec le beurre fondu puis les œufs un à un, puis la farine et la levure, mettre dans un moule à manqué 50 minutes à 160° au bain marie, faire la veille et laisser reposer une nuit.

Et décorer à votre guise.

Bonne dégustation.