

Recette gagnante de la Joute de Saint André Lachamp 2017

Madame Hélène Selosse

BOUCHONS A LA CHATAIGNE

Pour 20 petits bouchons

Ingrédients:

380g de crème de châtaigne vanillée

2 gros œufs

80 g de beurre demi sel

1 cuillère à soupe de Maïzena

Faire fondre le beurre au micro-onde, le mélanger avec la crème de châtaigne, puis ajouter les œufs entiers et la Maïzena.

Bien mélanger.

Remplir les alvéoles d'un moule à mini-cannelés en silicone aux deux tiers

Cuire 20 à 25 minutes au four préchauffé à 180° th6

Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Lorsque les bouchons sont cuits, les laisser dans le four, porte entrouverte pour qu'ils ne retombent pas.

Laisser tiédir, puis démouler en retournant le moule et en pressant sur le fond des alvéoles.

Conserver au réfrigérateur.