



CAKE AUX MARRONS CONFITS

240g de beurre pommade

80g de beurre fondu (Mercotte pousse le perfectionnisme par l'utilisation de beurre clarifié qui rend la préparation plus moelleuse. Si vous êtes un gourmand patient, tentez le coup ! Sinon faites simplement fondre votre beurre)

200g de sucre glace

6 oeufs

300g de farine fluide

10g de levure chimique

2 pincées de sel

200g de brisures de marrons confits à la vanille

facultatif :

60cl de sirop de trempage des marrons ou de sirop de sucre classique

4 cuillères à soupe de rhum Negrita

Foisonnez le beurre pommade et le sucre glace grâce à la feuille du robot KA (ou dans un grand saladier à l'aide d'une spatule). Préchauffez le four à 160/170°C (en fonction de votre four. Il s'agit de démarrer doucement la cuisson pour que la garniture monte en même temps que la pâte).

Ajoutez les oeufs un à un et la farine petit à petit entre chaque oeuf. Utilisez le robot à la vitesse minimale. Chemisez deux moules à cake ou tapissez-les de papier cuisson. Otez l'ustensile du robot, ajoutez votre garniture à l'aide d'une spatule puis disposez l'appareil à part égales dans les moules. Enfournez pour 45min à l'heure. Pendant la cuisson des gateaux faites réduire le sirop des marrons à feu vif puis, hors du feu, ajoutez le rhum. Vérifiez la cuisson des cakes à l'aide d'un couteau (la lame doit ressortir à peine humide).

Laissez le four allumé, versez à parts égales le sirop sur les cakes et enfournez à nouveau pour 5 minutes (les gâteaux vont boire le sirop et celui-ci laissera une fine pellicule croquante après refroidissement).