**Gâteau magique à la crème de marron**

Ingrédients : (pour un gros gâteau, ici j'ai fait que la moitié de la dose et j'ai utilisé le moule tablette Demarle)

- 350 g de crème de marron
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre fondu
- 120 g de farine
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 CàS d'eau

Recette :

Préchauffez le four à 150° (th.5).

Séparez les blancs d’œufs des jaunes. Fouettez les jaunes d’œufs avec la cuillerée d'eau et le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux à l'aide du batteur électrique.

Ajoutez le beurre fondu, la crème de marron puis la farine. Mélangez la préparation et versez le lait petit à petit. La préparation doit être bien mousseuse.

Montez les blancs en neige bien ferme, et incorporez délicatement à la préparation précédente, en 3 fois. Remuez délicatement pour ne pas casser les blancs.

Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné, ou recouvert de papier sulfurisé.

Cuisson :

Faites cuire le gâteau pendant 45 mn environ à 150° (th.5). Le dessus doit être légèrement doré. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.

Le gâteau est tout tremblotant à la sortie du four. Laissez-le totalement refroidir et démoulez-le uniquement après l'avoir laissé au moins 1h au réfrigérateur. C'est après un temps au froid que vous pourrez démouler le gâteau et qu'on pourra bien voir les différentes couches du gâteau. Ne soyez pas trop pressés ;)

***http://www.evacuisine.fr/***