

GATEAU DE CHATAIGNES

Ingrédients

500 g de châtaignes surgelées ou fraîches

125 g de beurre ramolli

125 g de chocolat (noir) fondu

Préparation

Faire cuire à la vapeur 500 gr de châtaignes et les passer à la moulinette ou au presse purée.

Ajouter le beurre en morceaux et le chocolat fondu chaud à la purée tiède.

Bien mélanger et faire durcir (au réfrigérateur) dans un moule graissé ou chemisé de papier sulfurisé.

PS : Si l'on utilise des châtaignes en conserve, il est inutile de les cuire.

De S. Panet