ma cuisine santé

Gâteau châtaignes-choco

10/01/2017 à 12h02

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 400g de châtaignes
- 100g de chocolat noir
- 50g de beurre mou
- 50g de sucre semoule
- 1 à 2 verres à moutarde de lait demi écrémé

Préparation :

- Faites cuire les châtaignes pendant une vingtaine de minutes en cocotte-minute. Epluchez-les et réservez dans une casserole.
- Dans un plat, faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie ou au micro onde.
- Faites chauffer les châtaignes durant 10 à 15 minutes avec les 2 verres de lait et le sucre vanillé.
- Mélangez le chocolat et le beurre et ajoutez ensuite le sucre.
- Or du feu, réduisez les châtaignes et incorporez-les au mélange chocolaté.
- Prenez le moule à cake et filmez-le de papier cellophane afin que le gâteau ne colle pas au plat. Réserver au frais pendant au moins 4h.