

KURI MUSCHI CAKE

- 250 g de crème de marron,
- 35 g de sucre,
- (PM) sel,
- 4 œufs,
- 15 g de farine,
- 200 g de châtaignes cuites.

Blanchir le sucre et les 4 jaunes d'œuf.

Ajouter la crème de marron et le sel.

Ajouter les châtaignes concassées.

Battre 2 blancs d'œuf en neige.

Les ajouter à la préparation délicatement.

Ajouter la farine et mélanger délicatement.

Mettre dans de petits moules.

Cuire à la vapeur pendant 25 mn.