

Gâteau aux marrons, noisettes et chocolat (Treipaïs)

Pour **8 personnes**

Difficulté **facile**

Préparation **40'**

Cuisson **35'**

- . 1 kg de marrons
- . 1 l de lait
- . 6 c. à s. de sucre en poudre
- . 2 c. à s. de beurre fin
- . 2 tasses de noisettes grillées moulues
- . 3 œufs
- . 100 g de chocolat à cuire
- . 25 g de noisettes entières



- Jeter les marrons dans l'eau bouillante.
- Les éplucher, les mettre à cuire dans le lait bouillant et sucré.
- Une fois cuits, les passer en purée.
- Si celle-ci est trop liquide, la dessécher un peu sur le feu en tournant continuellement.
- Ajouter alors le beurre par noisettes, la poudre de noisettes, les jaunes d'œufs un par un puis les blancs battus en neige ferme.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Verser dans un moule beurré.
- Cuire à four chaud pendant 35 minutes environ. .
- Laisser refroidir.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau.
- Recouvrir le gâteau avec cette sauce.
- Décorer avec les noisettes.

Mettre au réfrigérateur...

Servir bien froid.

