

Génoise aux châtaignes

Infos pratiques

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Degré de difficulté : Facile

Coût Abordable

Ingrédients

1 génoise nature

1 boîte de crème de marron (500 g)

25 g de chocolat noir

1 noix de beurre

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

2 cuillères à café d'eau de vie

2 jaunes d'œufs



Étapes

Coupez la génoise en deux de façon à obtenir 2 rondelles

Arrosez avec de l'eau de vie étendue d'un peu d'eau (quantités égales)

Nappez de ce mélange l'une des rondelles de la génoise

Incorporez les jaunes d'œufs à la crème de marrons

Nappez avec ce mélange l'autre partie de la génoise

Recouvrez avec la partie arrosée d'eau de vie

Préparez un glacé avec le chocolat

Faites fondre le chocolat et le sucre avec une noix de beurre

Nappez le dessus du gâteau avec un couteau chauffé

Passez le gâteau au four pour donner de la brillance au glacé

Vin

Riversaltes

Languedoc-Roussillon