

# GÂTEAU MOELLEUX FONDANT AUX NOIX & A LA CREME DE MARRONS

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 à 40 min



**250 g de cerneaux de noix**  
**60 g de sucre glace**  
**60 g de sucre blond de canne**  
**100 g de beurre mou demi-sel**  
**140 g de blancs d'œuf (soit environ 4 blancs d'œuf)**  
**200 g de crème de marrons**  
**sucre glace pour le décor**

Mixer les cerneaux de noix en une poudre pas trop fine et y ajouter le sucre glace, mélanger.  
Ajouter le beurre mou à la poudre de noix sucrée et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Préchauffer le four à 180°C.

Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel, verser le sucre blond de canne et continuer de battre 2 min pour bien serrer les blancs. Les incorporer délicatement au mélange de noix.  
Verser la moitié de la préparation dans un moule (moule à tarte de 26 x 12 cm), lisser puis répartir délicatement la crème de marrons sur toute la surface et couvrir du reste de l'appareil aux noix. Lisser la surface.

Faire cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 min (vérifier la cuisson avec un bâtonnet en bois qui doit ressortir sec).

Laisser refroidir complètement le moelleux avant de le démouler avec précaution.

Saupoudrer d'un voile de sucre glace.