



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau amandes-châtaignes

C'est un gâteau hollandais dont la recette figurait dans un « Elle à table ». Comme les ingrédients me plaisaient beaucoup : châtaignes, amandes, miel, il a fallu que je l'essaie très vite. On peut le servir tel quel ou accompagné de gelée de coing ou de glace au miel.



INGREDIENTS :

75 g de farine de châtaigne
50 g de polenta
1,5 càc de levure chimique
350 g de sucre
450 g de beurre mou
6 œufs
350 g de poudre d'amande
20 g de miel
¼ càc de sel

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine de châtaigne, la polenta, le sel et la levure.

Dans un autre saladier, battre le beurre avec le sucre.

Ajouter les œufs un à un en battant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter la poudre d'amande, mélanger et ajouter le mélange de farine et le miel.

Battre le tout et verser dans un moule à manqué.

Cuire pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>