

30 décembre 2011

Gâteau léger aux châtaignes

- * 500g de purée de châtaignes
- * 1/4 de litre de lait
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 125 g de sucre
- * 4 blancs en neige

Mélanger la purée de châtaignes avec les 2 sucres et le lait.

Cuire à petite ébullition 15 minutes, en remuant.

Ajouter au mélange les blancs montés en neige.

Cuire au four au bain-marie 45 minutes, thermostat 5-6

Servir avec un glaçage au chocolat ou une crème anglaise



Participants:

Catherine A
Victor
Lydia
Dominique
Elisabeth
Eric
Claudine
Nicole
Sabine
Jean-Philippe
Sylvie
Suzanne
Saadia
Catherine
Bénédicte