

Gâteau de Châtaignes

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 250 g farine de châtaignes
- 250 g de sucre
- 1 verre à limonade de lait (250 g)
- ½ verre d'huile tournesol (80 g)
- 1 sachet de levure
- 4 œufs entiers
- Des noix pour le décor

Crème anglaise

- 1 litre de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille



Préparation :

- Battre les œufs entiers avec le sucre, ajouter la farine, la levure, le lait et l'huile.
- Cuire au four à 180° pendant 30 min environ.
- Décorer avec des cerneaux de noix trempés dans un sirop de sucre. Servir avec une crème anglaise.