

MOELLEUX A LA CHATAIGNE

Ingrédients :

60 g de beurre.

2 œufs.

100 g de sucre.

20 cl de crème fraîche liquide.

10 cl de lait.

200 g de farine de châtaignes.

1/2 sachet de levure.

1 zeste d'orange ou citron.

Crème caramel au beurre salé ou bonbon Lutti au caramel

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Faites fondre le beurre.

Dans un cul de poule mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la crème fraîche liquide, le lait, le zeste d'agrumes, la levure et la farine de châtaignes tamisée, mélangez bien.

Ajoutez le beurre fondu et lissez la préparation au fouet.

Remplissez des empreintes au $\frac{3}{4}$ de la préparation, ajoutez le caramel et complétez les empreintes.

Faites cuire pendant environ 18 minutes à 200°C

Crème caramel :

Mettez du sucre en poudre dans une poêle, ajoutez le jus d'un demi citron et portez à coloration.

Quand le caramel bruni ajoutez du beurre salé et faites fondre, puis rajoutez un peu de crème fraîche liquide et faites cuire quelques minutes jusqu'à la consistance désirée (le caramel va durcir en refroidissant)