



CAKE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Ingrédients: 150 gr de farine de châtaigne, 3 œufs, 180 gr de beurre ramolli, 150 gr de sucre glace, 100 gr de raisins secs, 25 gr de noisettes hachées, 25 gr d'amandes hachées, zeste d'orange et de citron, 1Cà soupe d'extrait de vanille, 1Cà soupe de rhum, ½ paquet de levure chimique, 1 pincée de sel.

Mélanger le beurre ramolli au sucre glace puis aux œufs. Incorporer petit à petit la farine de châtaigne et ajouter la levure et la pincée de sel.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les noisettes, les amandes, les zestes d'orange et de citron, la vanille, le rhum puis incorporer le tout au mélange beurre farine.

Beurre un moule à cake et y verser la pâte.

Laisser cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 45 mn.