

L'Ardéchois (fondant sans farine marron-chocolat)

Article publié le 14 octobre 2024

Il est à la fois fondant et mousseux, avec une intense saveur de châtaigne et de chocolat. Très facile à réaliser, ce beau gâteau d'automne fait sensation à tous les coups !

Cette recette est extraite du livre Le meilleur des recettes de Marie Chioca de Marie Chioca.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

À préparer la veille

Ingrédients (pour 10 parts)

- 5 œufs
- 20 cl de lait de soja-vanille
- 100 g de miel d'acacia
- 100 g d'huile de coco
- 3 sachets de sucre vanillé
- 400 g de châtaignes pelées au naturel
- 200 g de chocolat à 70 %
- 1 sachet de poudre à lever

Recette

Préchauffer le four à 180 °C (en chaleur tournante).

Séparer le blanc des jaunes d'œufs, fouetter les blancs en neige. Réserver.

Dans une casserole, porter le lait de soja à ébullition avec le miel, l'huile de coco et le sucre vanillé. Transvaser dans le bol d'un blender et mixer très soigneusement avec 250 g de châtaignes, jusqu'à obtention d'une crème très lisse.

Couper le chocolat en petits morceaux, les ajouter dans le blender et mixer par brèves impulsions jusqu'à ce qu'il ait entièrement fondu. Ajouter les jaunes d'œufs, la poudre à lever et mixer de nouveau.

Couper les châtaignes restantes en gros morceaux puis tout mélanger à la spatule souple (morceaux de châtaignes + blancs en neige + crème chocolat-marron) en soulevant la préparation dans un mouvement tournant.

Verser dans un cercle à pâtisserie d'environ 20 cm de diamètre et enfourner pour 20 minutes.

Laisser entièrement refroidir au réfrigérateur pendant au moins 6 h avant de savourer.

Pour la déco (facultatif)

Je me contente généralement de poudrer le dessus du gâteau en secouant une passoire à thé remplie de cacao, puis de déposer quelques châtaignes entières (comme les bocal au naturel font souvent 420 g et que 400 g seulement sont nécessaires à la recette, cela laisse 3 châtaignes entières pour décorer le gâteau !).