

l'ardéchois

POUR QUI ? six becs sucrés

QUAND ? le dessert, le goûter, le petit-déjeuner

POUQUOI ? se donner une excuse afin d'acheter de la crème de châtaigne et finir le pot en douce

200 grammes de crème de châtaigne
100 grammes de farine
100 grammes de beurre de la maison Borniambuc
60 grammes de sucre
deux œufs de poule d'Etienne Godart
une cuillère à café de levure
une pincée de sel de Batz-sur-mer

et pour l'accompagnement :
six cuillères à soupe de fromage blanc de la Fromentellerie
une cuillère à soupe de miel de tilleul

oublier le beurre dans un coin, le temps qu'il ramollisse, et préchauffer le four à 140°C.

dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et le sel. battre. sans saladier, c'est plus compliqué.

ajouter la farine et la levure. battre. ajouter le beurre mou. battre. s'en donner à cœur joie.

ouvrir le pot de crème de châtaigne, succomber à la tentation, en prendre une cuillère... oh et puis deux ! ajouter le reste au mélange et... mélanger.

beurrer un moule. y glisser le mélange et enfourner dans votre four chaud pour quarante minutes.

pendant ce temps, préparer l'accompagnement. fouetter ensemble six cuillères à soupe de fromage blanc pour une cuillère de miel. réserver.

sortir l'ardéchois du four, le laisser se reposer un peu, puis le servir tiède ou froid accompagné d'une cuillère de fromage blanc & miel.

pour les plus coquins, vous pouvez couper le gâteau en deux dans la longueur et le tartiner de la crème de châtaigne restante. si vous n'avez pas déjà tout mangé.