

Cake moelleux concentré à la châtaigne

Moi & les châtaignes...

En marrons glacés, en crème de marrons, dans les [yaourts](#), avec de la [purée](#), servis salés au repas de Noël (ou en sucré avec la [bûche](#)), dans des gâteaux... Que voulez-vous, ce [petit fruit](#) & moi, c'est une **grande histoire d'amour**.

On m'a offert une mini-boîte de brisures de marrons glacés.

J'aurai pu les picorer un par un, au fil des jours... Mais, j'ai eu une idée. Une envie.

Sur la même idée que mon [gâteau « pur orange »](#), j'ai eu envie d'un gâteau aux marrons.

Mais, pas un gâteau fait avec « un peu » de marrons.

Certaines recettes incorporent un peu de farine de châtaignes.

Ou, un peu de crème de marrons.

Ou, encore, un peu de purée de châtaignes.

Non, non.

J'avais ENVIE d'un gâteau qui soit VRAIMENT à la châtaigne.

Pas « juste un peu ».

Dans quelques jours, c'est le printemps.

Donc, dans quelques jours, je devrai dire au revoir à aux délicieux marrons qui m'ont accompagnée tout du long de l'automne & de l'hiver.

C'est avec ce cake moelleux, concentré dans une de mes 3 saveurs préférées en sucrées, que je signe la fin de ce délicieux fruit.



Pour réaliser ce cake, j'ai combiné la [châtaigne](#) sous 5 formes :

– de la [crème de marrons](#) qui sert d'agent sucrant

– des [brisures de marrons glacés](#) : des bons gros morceaux, fondants, sucrés...

– du [lait végétal de châtaignes](#). On trouve désormais une multitude de laits végétaux : soja, lait, avoine, amande, noisette, épeautre... et châtaignes depuis peu.

Si vous n'en trouvez pas dans votre magasin bio, remplacez-le par du [lait de noisettes](#) qui donnera une note qui se rapprochera un peu du marrons, ou encore du [lait de riz](#) qui sera plus neutre.

– de la [farine de châtaignes](#). Attention au choix de votre farine. Si pour les farines de blé, d'avoine, et autres céréales, la différence de goût ne se fait pas (trop) sentir, il en est autrement pour la farine de châtaignes.

D'une marque à l'autre, d'un producteur à l'autre, le goût peut réellement changé, et la différence est notable.

Certaines sont plus sucrées que d'autres. On en trouve des douces, comme des rustiques, presque amères.

– des [flocons de châtaignes](#) : ils existent en 2 versions : nature & toastés. Dans ma recette, j'ai choisi la version nature dont le goût est plus doux & moins prononcé.

Je les ai utilisés pour réaliser un **crumble** que j'ai disposé sur le sommet du cake.

Je voulais créer une note gourmande en plus, et contraster la texture moelleuse du cake.

Toutefois, cette pâte à crumble est **facultative**. Vous pouvez tout à fait réaliser le cake sans ce crumble.

Ou, si vous ne trouvez pas de flocons de châtaignes dans votre magasin bio (ils sont plus rares que les flocons de riz ou d'avoine), vous pouvez les **remplacer par des flocons de riz**.

Après la cuisson, j'ai saupoudré un peu de **sucre glace** sur le dessus du cake, juste pour décorer. Mais, cette étape est aussi facultative : faites selon votre envie !

Ingrédients : (pour un moule de 22 cm sur 7 cm)

Pour le cake :

- 200 gr de farine de blé T65
- 60 gr de farine de châtaignes
- 100 gr de crème de marrons (sucrée)
- 10 gr d'arrow-root
- 150 gr de tofu soyeux
- 50 gr de purée de noix de cajou (ou d'amandes blanches)
- 180 ml de lait de châtaignes (vous pouvez le remplacer par du lait de riz ou d'avoine)
- 1 sachet de poudre à lever (j'ai utilisé celui de Natali qui est sans phosphate)
- 100 gr de brisures de châtaignes

Pour le crumble : (facultatif)

- 20 gr de flocons de châtaignes (préalablement trempés dans 4 cas de lait de riz pendant 15 min avant)
- 60 gr de flocons de riz
- 30 gr de sucre de fleur de coco
- 2 cas de purée d'amandes blanches
- sucre glace (après la cuisson, pour décorer) – facultatif

Préparation :

Pour le crumble :

1. Mélangez tous les ingrédients à la maison, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Réservez.

Pour le cake :

1. Versez tous les ingrédients – sauf les brisures de châtaignes – dans un saladier, et mélangez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
Si, comme moi, vous n'avez pas de batteur électrique : mélangez à l'aide d'un mixeur en position « vitesse lente ».
2. Ajoutez les brisures de marrons, et mélangez manuellement à l'aide d'une grande cuillère
3. Versez la pâte à dans un moule à cake de 22 cm sur 7 cm (dans lequel vous aurez préalablement disposé au fond du papier sulfurisé).
4. Disposez sur le sommet du cake le mélange à crumble aux flocons.
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 à 45 min.
6. La cuisson terminée, démoulez tout de suite votre cake, mais attendez qu'il refroidisse pour enlever le papier sulfurisé.
7. Pour la décoration, vous pouvez saupoudrer un peu de sucre glace sur le sommet... à vous de voir !

Mon avis sera sans doute un peu beaucoup subjectif, vu mon amour porté à ce petit fruit... mais je vous en fais part quand même.

La texture de ce cake est trèèèèèèèè **moelleux**.

Peut-être est-ce dû au lait végétal à la châtaigne ? Ou à sa farine ?

Qu'importe : ce cake est moelleux à l'image de la douceur que ce petit fruit puisse avoir parfois sous des formes comme : la crème de marrons, les marrons glacés, ou la glace aux marrons.

Il est **délicieusement sucré**, mais sans être « trop sucre ».

Après tout, dans ce cake, comme agent sucrant, il n'y a QUE la crème de marrons. C'est tout.

Mais cela suffit juste assez à le sucrer, sans être écoeurant.

Les **brisures de marrons renforcent le côté gourmand** du cake.

Et, le crumble... apporte une **texture qui s'oppose totalement au moelleux du cake**.

On aime, ou on déteste.

Personnellement, j'ai aimé.

La texture apporte un **côté croquant**, un peu « roots »... à l'image que le marron peut avoir des formes telles qu'en crumble, en salé (à Noël)...

Bref. On en redemande.

Mais... Il faudra attendre la prochaine saison...

En attendant... Le printemps arrive.