

Turinois (gâteau aux châtaignes et chocolat)

Ingrédients

- 500 g de châtaignes
- 120 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre

Préparation

- Faire une purée de châtaignes (fraîches ou en boîte) plus ou moins poussée si vous désirez garder des petits morceaux de châtaigne
- Ajouter le sucre et contrôler le degré de sucre. En rajouter pour les « becs sucrés » si nécessaire
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie puis mélanger le tout avec la purée de châtaignes
- Beurrer un moule à cake sauf si vous utilisez un moule néoprène
- Y verser la préparation, secouer pour tasser puis laisser au réfrigérateur 24 heures

A accompagner de crème anglaise, coulis, etc .. et d'un petit vin blanc effervescent.... Et tout ça selon vos goûts..

et n'oubliez pas : Pa vez glav da c'houel Madalen A vreïn ar c'hraoñ hag ar c'heste. Quand il pleut à la Sainte-Madeleine (22 juillet), pourrissent noix et châtaignes.

La Corse : seul endroit du monde où vous pourrez déguster une bière à la châtaigne ! J'ai entendu dire...