

Le Reboussie (gâteau à La Chataîgne)



Ingrédients :

- 80gr de sucre en poudre,
- 4 petits œufs,
- 100gr de beurre fondu,
- 40gr d'huile d'olive peu fruitée,
- 100gr de confiture de châtaigne,
- 190gr de farine de châtaigne,
- 3gr de bicarbonate de soude,
- 40gr de châtaignes au naturel brisées (environ 12 fruits).

Préparation :

Chemiser le moule et préchauffer le four à 175° C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, battre le sucre et les œufs. Ajouter l'huile d'olive, le beurre, mélanger, puis ajouter la confiture ou la purée, mélanger. Tamiser ensemble au-dessus du saladier la farine de châtaigne et le bicarbonate de soude, mélanger. Ajouter les châtaignes brisées, mélanger délicatement. Poser le moule sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une plaque de cuisson chemisée. Verser le mélange dans le moule qui sera rempli aux 3/4.

Cuire 30 à 40 mn à 175°C.

Contrôler la cuisson après 30 mn avec la pointe d'un couteau. Démouler tiède et poser sur une grille.

Ce gâteau, encore meilleur le lendemain, peut se conserver 3 à 4 jours.

*Claudette Mathieu
et d'autres castanéiculteurs des Cévennes*

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

