

Moelleux aux marrons et noisettes du Piémont caramélisées

Pour 6 personnes

Pour le moelleux

200 g de crème de marrons

50 g de pâte de noisettes du Piémont

80 g de beurre

2 œufs

75 g de sucre

100 g de farine

1 sachet de levure

Pour les noisettes

100 g de noisettes du Piémont

50 g de sucre

Commencez par fouetter les œufs et le sucre, longuement pour qu'ils soient bien mousseux. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez la crème de marrons, la pâte de noisettes et le beurre ramolli, sans cesser de fouetter pour que le mélange soit très homogène.

Versez cette préparation dans un moule préalablement beurré et légèrement fariné et enfournez une quarantaine de minutes à 160°C.

Pendant ce temps, faites fondre la moitié du sucre dans une poêle. Quand il commence à caraméliser, ajoutez le reste du sucre. Versez les noisettes dans la poêle et faites-les rouler pour qu'elles s'enrobent bien de caramel. Ajoutez les noisettes sur le moelleux aux marrons dix minutes avant la fin de la cuisson. Laissez refroidir avant de déguster.

