 **Gâteau Cosy aux marrons glacés**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/gateau-cosy-aux-marrons-glaces-p1190674-r.jpg) **Pour 4 Croquants -Gourmands**

**- 2 œufs**  
**- 120 g de sucre très fin**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 80 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de farine**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 90 g de brisures de** [**marrons glacés**](https://recettes.de/marrons-glaces)  
**- quelques marrons entiers (à volonté)**

**1** [**moule cosy**](https://recettes.de/moule-cosy) **ou 1 moule beurré de 22,5×16 cm tapissé de papier sulfurisé  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige ferme avec une cuillerée de sucre.  
Travailler au fouet le beurre pommade avec le reste du sucre.  
Ajouter les jaunes d'œufs toujours en fouettant.  
Incorporer la farine, la poudre d'amande et la vanille et travailler pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer les brisures de marrons glacés découpées en dés et bien mélanger.  
Ajouter les blancs d'œufs délicatement à la spatule.  
Déposer des marrons au fond du moule.  
Verser délicatement la pâte dessus.  
Enfourner pour 25 à 30 minutes et contrôler la cuisson.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.