

Fondant chocolat-crème de marrons

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 500 g de crème de marrons (1 boîte)
- 100 g de chocolat noir dessert
- 3 oeufs
- 100 g de beurre + 10 g pour le moule

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Lisser le mélange.

Ajouter à la crème de marron en fouettant.

Battre les oeufs entiers, et incorporer progressivement au mélange en remuant très vivement pour obtenir une préparation homogène.

Verser dans un moule à gâteau beurré et fariné.

Cuire entre 20 et 30 minutes th 5.