

Fondant chocolat crème de marrons

Un amour de dessert au chocolat fondant et un subtile goût de marrons.

Pour : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

500 g de crème de marrons vanillée

100 g de chocolat noir dessert (à 61 ou 65% de cacao)

3 oeufs

100 g de beurre + 10 g pour le moule

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 (toujours à 150°C): à chacun de calibrer sa cuisson... Pour moi, il est toujours ressorti fondant du coeur jusqu'aux bords !



MBdeC.