



## Le fondant à la crème de marrons

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 150 g  
Beurre doux : 75 g  
Crème de marrons : 500 g  
Œufs : 3

*Beurre, sucre, cacao amer pour les moules*

### Matériel

un moule à fond amovible de 18 cm  
un fouet / un batteur sur socle  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Beurrer, sucrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords du moule.
2. Dans un bol, au four à micro-ondes ou bien au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre.
3. Dans le bol du robot, fouetter la crème de marrons avec les oeufs.
4. Incorporer la crème chocolatée et bien mélanger le tout.

### Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Verser la pâte dans le moule préparé, puis enfourner pour 35 minutes.
7. Laisser refroidir au moins 2 heures à température ambiante ou même au frais avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)