



Le fondant aux marrons et chocolats

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

Ingrédients

Crème de marrons : 500 g
Oeufs : 3
Beurre : 75 g
Chocolat noir : 100 g
Chocolat au lait : 50 g
Farine : 1 c.à.s.

Cacao amer + beurre pour le moule

Matériel

un moule à manqué
2 jattes
un fouet
une balance ménagère
un mixer



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au micro-ondes les chocolats et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
- j'ai donc choisi de mêler 100 g de chocolat noir à 50 g de chocolat au lait, mais rien ne vous empêche de changer les proportions et trouver celles qui vous correspondent le plus -
2. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer et saupoudrer de cacao un moule à manqué.
*- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur -
- personnellement je ne comprends pas qu'on puisse fariner un fond de moule dont la préparation est sombre, en chocolat par exemple ! La farine restant blanche après cuisson, ce n'est pas du tout esthétique au démoulage -*
3. Fouetter les oeufs entiers avec la crème de marrons. Puis incorporer la préparation au chocolat fondu. Bien lisser le tout.

Cuisson

4. Verser dans le moule. Enfourner pour 20 min à 175°C.
5. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler. Sortir le gâteau du réfrigérateur une heure avant dégustation.
*- le fondant formera une couche bien cuite sur le dessus, mais rassurez-vous : l'intérieur est encore extrêmement crémeux et figé de la cuisson -
- et si vous avez manqué de temps pour tiédir le fondant, n'hésitez pas à passer votre part une dizaine de secondes au micro-ondes à puissance moyenne -*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Le fondant aux marrons et aux 2 chocolats