

FONDANT À LA CREME DE MARRONS ET AU CHOCOLAT

Pour 4 à 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20-30min



170 - 330 - 500 g de crème de marrons vanillée

35 - 70 - 100 g de chocolat noir dessert (à 61 ou 65% de cacao)

1 - 2 - 3 œufs

35 - 70 - 100 g de beurre + 10 g pour le moule

- 1 Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Lisser le mélange.
- 3 Ajouter à la crème de marron en fouettant.
- 4 Battre les œufs entiers, et incorporer progressivement au mélange en remuant très vivement pour obtenir une préparation homogène.
- 5 Verser dans un moule à gâteau beurré et fariné ou moules à muffins (6 muffins bien remplis pour 2 œufs).
- 6 Cuire entre 20 min (toujours à 150°C).