

FONDANT CHOCOLAT MARRONS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de crème de marrons

150 g de chocolat noir

80 g de beurre fondu

1 sachet de sucre vanillé

40 g de sucre glace (sinon du sucre en poudre)

4 œufs

Préchauffer le four à 150°, préparer un moule en garnissant le fond de papier cuisson.

Faire fondre le beurre au four micro-ondes ou au bain marie, réserver.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Fouetter le chocolat, le beurre et les sucres. Ajouter la crème de marron, bien remuer.

Ajouter les œufs un par un, bien remuer, la pâte doit être lisse.

Verser dans le moule, enfourner 30 minutes à 150°.

Laisser refroidir puis mettre au frigo, sauf à préférer déguster légèrement tiède.