



Fondant châtaigne et chocolat



Pour 6 personnes : bon marché, facile, 20 minutes de préparation, 20 à 25 minutes de cuisson.

Ingrédients :

200 grammes de chocolat noir

4 oeufs

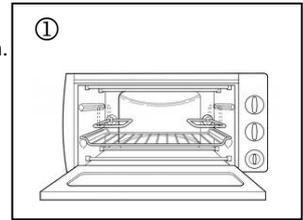
100 grammes de sucre

200 grammes de beurre ramolli

-les 200 grammes de chocolat fondu

400 grammes de purée de marrons

1. Préchauffer le four à 170°



2. Casser le chocolat en morceaux.

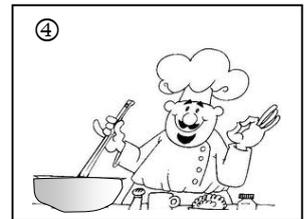


3. Fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

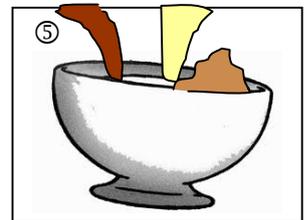


Dans un saladier :

4. Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. (environ 10 minutes)



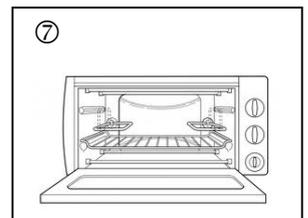
5. Ajouter et mélanger.



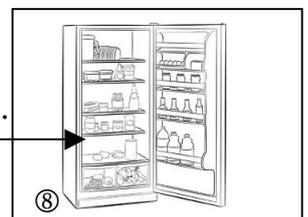
6. Verser le mélange dans un moule à cake beurré.



7. Cuire 20 minutes au four.



8. Laisser tiédir et mettre au frigo pendant 12 heures.



Servir à température ambiante, accompagné d'une crème anglaise.