



FONDANT au Chocolat et à la Crème de marrons

Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25/30 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 200g de chocolat (100g à 65%
+ 100g à 70%)
- 200g de crème de marrons
- 60g de beurre salé
- 60g de beurre
- 100g de farine fluide
- 100g de sucre fin
- 4 gros oeufs

Matériel :

1 moule à manqué de 20 ou 22cm

PREPARATION

Préchauffer le four à 170°C.

1 – Mettre à fondre doucement au bain-marie, le chocolat en le remuant progressivement (*photo 1*). Puis hors du feu, ajouter les beurres et mélanger pour les faire fondre dans le chocolat chaud. Ajouter ensuite la crème de marrons (*photo 2*).

2 – Fouetter vivement pendant au moins 5 mn le sucre fin et les 4 oeufs entiers. Le mélange doit tripler de volume et devenir jaune clair (*photo 3*).

3 – Ajouter progressivement la farine à la préparation sucre/oeufs. Tourner en soulevant le mélange avec une spatule.

4 – Puis ajouter la préparation au chocolat. Le mélange va un peu se tasser, c'est tout à fait normal (*photo 4*).

5 – Beurrer et fariner le moule à manqué. Verser la préparation.

CUISSON

Mettre au four à 170°C (chaleur tournante) pendant 25 à 30 mn (*surveiller la fin de cuisson qui va dépendre de votre four*).

Quelques indices qui peuvent vous aider à reconnaître la fin de cuisson : une croûte se formera sur le gâteau mais celui-ci doit rester humide et fondant à coeur. Tester avec une lame de couteau.

Laisser tiédir le gâteau puis le démouler. Le laisser reposer au moins 2 heures avant de le consommer...ou déguster le lendemain, c'est meilleur.