

Fondant chocolat et crème de marrons

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Pour 8 personnes, il vous faudra :

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de beurre
- 375 g de crème de marrons
- 3 œufs
- 1 càs de rhum
- 1 càs de maïzena
- 1 pincée de sel



Beurrer un moule un moule à cake.

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre beurre et chocolat sur feu doux ou au micro-ondes, bien mélanger et lisser.

Dans un grand saladier, fouetter ensemble la crème de marrons avec le mélange chocolat/beurre.

Incorporer les œufs un à un, une pincée de sel, puis la maïzena et le rhum.

Verser dans le moule, et enfourner 35 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir à peine humide (mais pas recouverte de pâte). Laisser refroidir et déguster à température ambiante.