



ondant à la crème de marron et au chocolat

Ingredients

90g de beurre demi-sel
100g de chocolat noir
500g de crème de marrons
3 oeufs

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre ensemble le beurre 1/2 sel et le chocolat noir au bain marie

Ajouter la crème de marrons, les oeufs et mélanger

Verser la préparation dans un moule de 20cm ou 18cm si vous voulez plus d'épaisseur que le mien

Enfourner pendant 50 minutes

Laisser refroidir pour pouvoir démouler