Fondant Chocolat et Crème de Marrons

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 40 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **400 g de crème de marrons**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.

2. Dans un petit saladier, casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre.
   Faire fondre le tout au micro-ondes. Lisser parfaitement le mélange une fois fondu.

3. Dans un grand saladier, verser la crème de marrons avec le chocolat fondu puis fouetter le tout.

4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.

5. Incorporer les jaunes au mélange chocolat/crème de marrons.

6. Ajouter la farine tout en mélangeant et jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

7. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule de type Maryse.

8. Dans une moule à manqué, généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.

9. Sortir du four, laisser refroidir le fondant avant le démouler puis le saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

   Ce sublime fondant se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore d'une boule de glace vanille.
   Pour plus de gourmandise, vous pouvez incorporer des brisures de marrons glacés, c'est un délice !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !