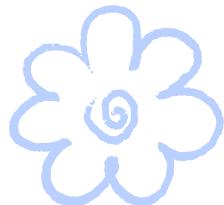


RECETTE

Dessert Fondant crème de marrons et chocolat noir

Durée totale : 40 min

Difficulté



Ingrédients :

- Purée de marrons 1,500 kg
- Chocolat noir 300 g
- Beurre 300 g +10 g moules
- Œufs 9
- 200g farine
- 100g maïzena

Préparation :



1. Préchauffer le four à 200°
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre doucement en mélangeant régulièrement pour ne pas lever le chocolat
3. Ajouter à la crème de marron en fouettant.
4. Battre les œufs entiers, et incorporer progressivement au mélange en remuant très vivement pour obtenir une préparation homogène.
5. Ajouter ensuite la farine et la maïzena, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
6. Verser dans un moule à gâteau beurré et fariné (ou sucrée).
7. Cuire entre 15 à 20 minutes le cœur doit rester fondant (toujours à 200°) : tout dépend du four et la taille du gâteau

LISTE DE COURSES

24 PERSONNES

- **Purée de marrons 1,500 kg**
- **Chocolat noir 300 g**
- **Beurre 300 g +10 g moules**
- **Oeufs 9**
- **200 g de farine**
- **100 g de maïzena**