

FONDANT MARRON- CHOCOLAT



Préparation : 10' de préparation + 20' de repose + 25' de cuisson

Matériel : 1 casserole + 1 moule à manqué

Ingrédients pour 6 personnes :

- 170g de chocolat noir à 56 % de cacao
- 120 g de crème de marrons
- 60g de beurre 1/2 sel + un peu pour le moule
- 60g de sucre roux
- 4 œufs
- 40g de fécule de maïs + un peu pour le moule
- 2 pincées de fleur de sel

Pour le décor, sucre glace et copeaux de chocolat

Préparation :

1 – dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat en morceaux, puis ajoutez la crème de marrons et le beurre. Mélangez et laissez fondre

2 – hors du feu, ajoutez le sucre, la fleur de sel, les oeufs et la fécule puis mélangez

3 – préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à manqué puis poudrez-le de fécule

4 – versez la pâte et enfournez pour 20'. Laissez un peu refroidir avant de démouler le gâteau sur une grille

5 – déposez le gâteau sur un plat, saupoudrez de sucre glace en faisant un décor avec un pochoir si vous le souhaitez, puis ajoutez des copeaux de chocolat et servez.