



Mon fondant chocolat et marrons

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 60 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g
Beurre : 200 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 50 g
Crème de marrons : 200 g
Farine de châtaignes : 50 g
Fraises moelleuses déshydratées : 50 g

Chocolat noir : 100 g
Crème liquide : 75 g
Liqueur de châtaigne : 25 g (= 2,5 cl)
Fraises moelleuses déshydratées : 50 g

Beurre + cacao amer pour le moule

Matériel

un moule à manqué de 22 cm
2 jattes
un bol
un fouet
une balance ménagère



Réalisation

1. Beurrer puis saupoudrer de cacao amer l'intérieur du moule à gâteau.
2. Dans une petite jatte, faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux au bain-marie dans un bol (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Mélanger pour obtenir une crème lisse.
3. Dans une jatte plus grande, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement.
4. Ajouter ensuite la crème de marrons, la farine de châtaignes et la préparation chocolatée. Mélanger soigneusement.
5. Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.
6. Enfourner pour 30 minutes.
7. Laisser ensuite le fondant complètement refroidir pour qu'il se fige.
- vu la saison, il suffit de placer le plat recouvert d'un linge sur le bord d'une fenêtre -
8. Dans le bol, faire fondre le chocolat en morceaux avec la crème. Ajouter la liqueur de châtaigne et lisser. En napper le dessus du fondant, et décorer de minuscules dés de fraises déshydratées et/ou paillettes alimentaires.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com