



## *Coulants à la crème de marrons*

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 9 min.

### Ingrédients

Crème de marrons : 180 g  
Oeufs : 2  
Farine de châtaigne : 30 g  
Chocolat blond Dulcey Valrhona® : 30 g  
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka

*Beurre et farine de châtaigne pour les moules*

### Matériel

un batteur sur socle  
quatre mignonnettes de crèmes de marrons  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Dans le bol du batteur, fouetter vigoureusement et longuement les oeufs avec la crème de marrons.
2. Ajouter ensuite la farine de châtaigne.
3. Dans un bol, faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes le chocolat blond.
4. L'incorporer, ainsi que la poudre de vanille pure, à la préparation.
5. Beurrer et fariner l'intérieur des moules, et préchauffer le four à 200°C.
6. Verser la pâte dans les moules et enfourner pour 9 minutes.
7. Laisser tiédir quelques minutes avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)