

Fondant marron-chocolat

Pour 6 personnes :

3 œufs

500 g de crème de marrons

100 g de chocolat noir

80 g de beurre salé

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 40 mn

Préparation :

1. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème de marrons. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
2. Tapissez le fond d'un moule carré de 20 cm avec du papier sulfurisé. Versez-y la préparation.
3. Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5-6). Mettez le fondant à cuire 30 minutes. Laissez refroidir et mettez-le au réfrigérateur au moins 2 heures.
4. Découpez le fondant en petits carrés de 2 cm. Disposez-les dans des cuillères agrémentés de petites boules de glace à la vanille ; pour les confectionner, j'ai utilisé une cuillère parisienne (celle qui sert à faire les billes de melon) que j'avais au préalable trempée dans de l'eau chaude.

