AiL MA COCOTTE!

FONDANT CHOCOLAT MARRONS

1. Préchauffez votre four à 180•C.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (sans dépasser 500 W).
3. Hors du feu, ajoutez la crème de marrons et mélangez. Puis les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.
4. Enfin la farine, sans trop travailler la pâte.
5. Versez dans un moule beurré et enfournez pour +/- 20 mn (selon votre four), la pointe d'un couteau piquée au centre doit ressortir

💡 Ne travaillez pas trop votre pâte à partir du moment où vous avez ajouté la farine. Mélangez pour l'incorporer et c'est tout ! Sinon le gluten contenu dans la farine rendra vos gâteaux élastiques.
Démoulez votre gâteau dès la sortie du four et mettez-le à refroidir sur une grille de refroidissement (la chaleur s'évacuera correctement et votre gâteau ne sera pas trop humide). Vous stopperez ainsi la cuisson de votre gâteau qui sera moins sec.

Super facile
20 mn de préparation
20 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

<u>Ingrédients pour 8 pers.</u> :

Si vous voulez faire la même présentation, vous aurez besoin d'un moule en forme d'étoile, à défaut, un moule rond de +/- 22 cm fera très bien l'affaire.

100 g de **chocolat noir**
100 g + 5 g pour le moule, de **beurre 1/2 sel**
350 g de **crème de marrons**
3 **œufs**
10 g de **farine**

Variantes :

Vous pouvez utiliser du beurre doux.