

Gâteau Choco-Marron

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 500g de crème de marrons
- 100g de chocolat noir
- 3 œufs
- 100g de beurre + 10g pour le moule



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet et un moule au choix

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre. Lisser le mélange.
- Ajouter la crème de marrons, hors du feu, en fouettant.
- Battre les œufs entiers dans un bol.
- Les incorporer progressivement au mélange, en remuant très vivement pour obtenir une préparation homogène.
- Verser dans un moule à gâteau beurré (sauf s'il est en silicone).
- Enfourner 25 min.

Bon appétit !