

Le fondant chocolat-crème de marron

Pour réaliser ce fondant, il faut : une boîte de crème de marron , une tablette de chocolat, une petite plaque de beurre et trois œufs.

Faire chauffer le four.

Faire fondre le chocolat et le beurre dans un saladier.

Ajouter la crème de marron et mélanger.

Ajouter les œufs et mélanger à nouveau.

Beurrer et fariner le moule.

Verser la préparation dans le moule.

Faire cuire au four environ une heure.

Ce gâteau se déguste froid.

Le fondant chocolat-crème de marron

Pour réaliser ce fondant, il faut : une boîte de 9

crème de marron, une tablette de chocolat, 16

une petite plaque de beurre et trois œufs. 24

Faire chauffer le four. 28

Faire fondre le chocolat et le beurre dans un 37

saladier. 38

Ajouter la crème de marron et mélanger. 45

Ajouter les œufs et mélanger à nouveau. 52

Beurrer et fariner le moule. 57

Verser la préparation dans le moule. 63

Faire cuire au four environ une heure. 70

Ce gâteau se déguste froid. 75