

Recette de Maigann

Moelleux chocolat et crème de marrons

Ingrédients:

- 3 oeufs
- 250 g de crème de marrons
- 120 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre de canne blond
- 1 c. à c. de levure chimique
- Un peu de beurre pour le
- moule



Préparation :

Beurrez le moule puis tapissez le fond d'un cercle de papier sulfurisé. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Quand les $\frac{3}{4}$ du chocolat sont fondus, retirez le bol du bain marie, mélangez bien pour lisser le mélange. Ajoutez la crème de marrons et mélangez vigoureusement.

Dans un autre bol assez grand pour contenir toute la préparation, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le mélange au chocolat puis fouettez. Ajoutez la farine, la levure et mélangez juste assez pour que l'on ne voit plus la farine. Versez dans le moule puis enfournez pour 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 165°C.

