

LA RECETTE DU MOIS

FONDANT AU CHOCOLAT ET A LA CREME DE MARRONS

En cette période quasi-estivale, voici une recette savoureuse de Piroulie, qui a l'avantage de pouvoir être préparée en un tour de main !

INGRÉDIENTS (6 à 8 personnes)

- ❖ 500 g de crème de marrons vanillée
- ❖ 100 g de chocolat noir à 50 % de cacao
- ❖ 3 gros œufs
- ❖ 80 g de beurre ou de margarine



PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 150°C (Th. 5)
- Si vous en avez le temps, battez les blancs en neige ferme (mais ce n'est pas indispensable) et réservez
- Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au bain-marie avec le beurre ou la margarine, et remuez l'appareil avec une cuillère en bois afin de rendre le mélange homogène
- Hors du feu, ajoutez la crème de marrons en continuant à mélanger, puis les jaunes d'œufs, un à un
- Incorporez délicatement les blancs en neige à cette préparation
- Versez dans un moule carré de 20 cm sur 20 cm (ou rectangulaire, de 16 x 25 cm) recouvert de papier sulfurisé (démoulage grandement facilité !)
- Faites cuire environ 40 minutes
- Mettez au frais, saupoudrez de cacao pur – ou de sucre glace - au moment de servir et décorez éventuellement avec des cerneaux de noix ...
- A noter qu'il est tout aussi délicieux lorsqu'il est encore tiède, notamment s'il est accompagné d'une boule de glace.

BONNE DÉGUSTATION !