

*Crèmes*

# Crème fondante chocolat marron



**1h 10 min 50 min 0 554**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la crème

400 g **Chocolat noir**  
400 g **Crème de marron**  
25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
25 cl **Lait entier**  
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Marron(s) glacé(s)**

## Étape 1

### Préparation de la crème

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) sur chaleur tournante.
- 2 Dans un saladier, casser les oeufs et les battre avec un fouet.
- 3 Ajouter la crème de marrons à l'aide d'une maryse, mélanger au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Verser le lait et la crème liquide dans la casserole, faire chauffer sur feu moyen sans ébullition.
- 5 Verser le chocolat en morceaux dans un saladier, ajouter le mélange crème et lait lorsqu'il est chaud. Mélanger à la maryse puis au fouet.
- 6 Verser le chocolat sur le mélange avec la crème de marrons, mélanger doucement pour ne pas incorporer d'air.
- 7 Tapoter le saladier contre le plan de travail pour faire remonter les bulles d'air à la surface.
- 8 Disposer les moules individuels dans un grand plat allant au four puis verser de l'eau dans le grand plat pour cuire au bain-marie.
- 9 Enfourner le plat pendant 50 minutes.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir le plat du four et laisser refroidir les crèmes.
- 2 Disposer les moules individuels sur des assiettes de dressage. Disposer des marrons glacés sur les crèmes et dans les assiettes. Servir.