



*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Fondant à la crème de marrons et au chocolat



**1h20** **25 min** **40 min** **15 min** **478**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le fondant

500 g **Crème de marron**  
100 g **Chocolat noir**  
100 g **Beurre doux**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 pincée(s) **Sel**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Casser le chocolat en petits morceaux, les mettre dans un cul de poule.
- 3 Ajouter le beurre, coupé en morceaux.
- 4 Faire fondre les morceaux de chocolat et le beurre au bain-marie en remuant.
- 5 Une fois le chocolat fondu, retirer le cul de poule du feu et le laisser tiédir pendant quelques minutes.
- 6 Clarifier les oeufs. Mettre les blancs dans un autre cul de poule ou dans un saladier.
- 7 Ajouter un par un les jaunes au mélange chocolat-beurre, remuer.
- 8 Ajouter la crème de marrons au mélange, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
- 10 Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange.
- 11 Verser le tout dans un moule à cake.

- 12** Beurrer le moule à cake s'il ne s'agit pas d'un moule en silicone.
- 13** Enfourner et faire cuire le fondant pendant 40 minutes.
- 14** Une fois cuit, le retirer du four. Le laisser refroidir avant de le démouler.