

# Fondant chocolat crème de marrons

*6 personnes*



**3 œufs**  
**500 gr de crème de marrons**  
**100 g de chocolat noir**  
**80 g de beurre demi-sel**

Préparation 10 mn – Cuisson 35 minutes

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème de marrons. Ajoutez le beurre et le chocolat fondu au bain-marie

Versez cette préparation dans un moule carré de 20 x 20 cm, recouvert de papier sulfurisé.

Faire cuire 30 min dans un four préchauffé à 150°C - (selon le four, vérifier la cuisson en plongeant un couteau dedans ; il faut qu'il ressorte totalement sec)

PS il est possible d'ajouter, selon le goût, une cuillère d'extrait de café