

# COULANT MARRONS CHOCOLAT



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**150g de chocolat noir**

**150g de beurre**

**3 œufs**

**500g de crème de marrons**

**Faire fondre le chocolat et le beurre. En garder un peu de côté pour le glaçage.**

**Ajoutez la crème de marrons et les œufs. Bien mélanger.**

**Mettre dans un moule à gâteau (moule à cake).**

**Cuire au four à 150° pendant 20 à 30 mn. Le gâteau ne doit pas être complètement cuit , il s'est juste formé une vraie croûte sur le dessus .**

**Laisser refroidir puis utiliser le reste du mélange pour le glaçage.**

**Pour compléter la décoration, on peut ajouter du sucre glace et des brisures de marrons glacés.**

**Servir avec une crème anglaise.**