

# FONDANT MARRON CHOCOLAT



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**500gr de crème de marron Faugier**

**100gr de beurre**

**100gr de chocolat noir**

**3 œufs entiers**

**Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie**

**Mélanger les œufs entiers avec la crème de marron**

**Ajouter le beurre et le chocolat**

**Beurrer et fariner un moule à manqué et y verser la préparation.**

**Cuire au four à 160° pendant 50 minutes.**

**Bien laisser refroidir avant de démouler.**

**NB : peut être servi avec une crème anglaise ou une glace à la vanille .**