

## Fondant choco-marron

Pour 6 personnes, j'ai pour ma part fait 7 fondants (4 coeurs et 3 mini-cakes) :

- 3 oeufs
- 500 g de crème de marrons
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 80 g de beurre (*30 g pour moi*)

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou à feu doux.

Pendant ce temps, battre les oeufs avec la crème de marrons. Ajouter ensuite le chocolat fondu.

Verser dans des moules en silicone de votre choix, pratiquement jusqu'en haut, et cuire dans le four préchauffé à 160°C pendant 25 min.

