Délice Marron & Chocolat

Ingrédients :

250 g de chocolat

200 g de beurre mou

*500 g de purée de marrons **

125 g de sucre

mamzelle Orèle

Faire fondre le chocolat. Y ajouter la moitié du beurre. Bien travailler le mélange.

Au batteur, mélanger la purée de marrons avec le sucre et l'autre moitié du beurre. Faire tourner le batteur jusqu'à obtenir un mélange très léger.

Ajouter le chocolat aux marrons et continuer à mélanger au batteur.

Verser dans de petits moules et mettre au réfrigérateur quelques heures.

** Pas de crème de marrons, mais de la purée de marrons !*