

Fondant aux marrons sauce vanille

Préparation 10 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

100 g de chocolat noir à 70% de cacao

500 g de crème de marrons vanillée

3 oeufs

100 g de beurre

Des brisures de marrons glacés

Sucre glace

50 cl de crème anglaise à la vanille (1/2 l de lait, 1 gousse de vanille, 4 jaunes d'oeufs, 60 g de sucre)

Faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre. Bien mélanger et ajouter la crème de marrons en fouettant.

Casser les oeufs dans un bol et les battre à la fourchette. Les ajouter progressivement dans le mélange aux marrons tout en remuant vivement pour obtenir une préparation homogène.

Répartir dans 6 ramequins beurrés en les remplissant au 3/4. Cuire 20 mn à four préchauffé 170°.

Pour servir démouler les fondants refroidis, les entourer de crème anglaise et décorer avec des brisures de marrons glacés. Poudrer de sucre glace. Servir le reste de crème anglaise à part.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>