



Fondant au chocolat et châtaignes



8

Difficulté



30 min



4 h



10 min

Un petit dessert qui fond dans la bouche, un pur délice...



Ingrédients pour 8 personnes :

- 400g châtaignes
- 1/2l lait
- 150g sucre en poudre
- 1 gousse de vanille ou 1 pincée de vanille en poudre
- 300g chocolat noir
- 200g beurre
- 2 œufs
- 2 sachets sucre vanillé

Préparation :

A l'aide d'un couteau, entailler l'écorce des châtaignes. Plonger-les dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 5 minutes, puis retirer-les et éplucher-les.

Mettre les châtaignes dans le fond d'un autocuiseur, ajouter la vanille, le lait dans lequel vous aurez fait fondre le sucre en poudre. Fermer l'autocuiseur et compter 10 minutes dès que la soupape tourne. Vous pouvez aussi faire la cuisson à la casserole, dans ce cas il faut compter environ 30 minutes de cuisson. Égoutter les châtaignes et laisser-les refroidir.

Petite astuce : Quand ce n'est plus la saison des châtaignes, utiliser des châtaignes en boîte au naturel. Laisser-les macérer un moment dans le lait chaud et sucré pour les rendre moelleux.

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre en morceaux. Lisser à la spatule, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et brillante. Laisser tiédir, puis incorporer les jaunes d'œufs et le sucre vanillé. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Beurrer un moule à cake ou des moules individuels, verser une couche de pâte, disposer dessus quelques châtaignes, puis verser à nouveau de la pâte, et continuer jusqu'à épuisement. Vous pouvez garder quelques châtaignes pour la décoration.

Faire prendre pendant 4 heures au réfrigérateur.

Vous n'avez plus qu'à déguster, moi je l'ai accompagné d'un petit coulis de poire dont je vous donnerai la recette prochainement... Bon appétit!!!