Fondant aux marrons d'Evelyne

Ingrédients :

-1 boîte de 500g de crème de marrons

-3 jaunes d'œufs

-3 blancs d'œufs battus en neige

-1 grosse cuillère à soupe de farine

-50g de beurre fondu

-1 cuillère à soupe de Rhum (facultatif mais recommandé !)

§§§§§§§§§§§§§§§§§

1/ préchauffer le four à 180°

2/ mélanger crème de marrons, farine et beurre

3/ ajouter les jaunes d'œufs

7/ battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

8/ incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation

9/ verser dans un moule beurré

10/ enfourner à four chaud 180° et cuire 30mn

11/ laisser refroidir avant de démouler