Le Fondant Chocolat-Marrons de Gérard

Préchauffez le four à 175°

Beurrer et fariner votre moule

500 gr de Crème de marrons

3 œufs

150 gr de chocolat noir

75 gr de beurre

Faire fondre le chocolat et le beurre ,

Bien lisser quand tout est fondu.

Fouettez les œufs, incorporer avec la crème de marrons

et la préparation chocolat-beurre, bien lisser le tout.

Verser dans votre moule, et enfourner pour 25 minutes à 175°.

Laisser refroidir.