

Fondants aux marrons

Ingrédients :

360g de crème de marrons
4 œufs
60g de farine de châtaignes
60g de chocolat blanc
1 c à café de vanille liquide
½ marron glacé

Préparation :

Fouetter les œufs avec 300g de crème de marrons
Ajouter la farine de châtaigne
Faire fondre le chocolat blanc
Incorporer la vanille liquide et le chocolat
Verser ½ pâte et 10g de crème de marrons et ½ marron glacé
Enfourner 9 minutes.

