



Mi-cuit au chocolat et crème de marrons

Ingrédients pour 4 personnes

125 g de Chocolat noir

60 g de beurre

4 œufs

30 g de farine

100 g de crème de marrons

25 g de sucre en poudre

Recette :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie,

Clarifier les œufs ,mélanger les jaunes avec le sucre et la farine,

Beurrer et fariner 4 petits moules (ramequins),

Incorporer le mélange chocolat et beurre avec les jaunes, sucre et farine,

Monter les blancs en neige,

Les incorporer au mélange,

Verser dans les ramequins au deux tiers,

Et insérer une cuillère à soupe de crème de marrons au milieu des ramequins,

Mettre à four chaud (180°c) pendant 10 mn,

Laisser reposer 5 mn et déguster