Moelleux au chocolat et à la crème de marrons

- 200g de chocolat noir de qualité
- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 50g de crème de marron
- 5 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine

Commencez par préchauffer votre four à 190°.

Au bain-marie (ou au micro-ondes), faites fondre ensemble le chocolat et le beurre.

Ajoutez le sucre et laissez refroidir le mélange quelques minutes.

Incorporez alors les œufs un à un, en remuant bien entre chaque, puis ajoutez la crème de marron et la farine.

Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et fariné et faites cuire 22 minutes (quelques minutes de moins si vous avez choisi des moules individuels - ben oui, ça cuit plus vite!).

A la sortie du four, laissez le gâteau refroidir et dégustez seul ou accompagné d'une crème anglaise.

Caramel, bonbons & chocolat… le blog culinaire de deux gourmands
www.caramelbonbonsetchocolat.fr Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.