



DÉFI ALIMENTATION



FONDANT CHOCOLAT - MARRON



6 personnes



15' préparation et 15' cuisson



Coût* : 4,6 €
soit 0,60 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat
- 2 œufs
- 500g de crème de marron
- 1 noisette de beurre

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Sans gluten, sans matière grasse ni sucre ajouté

LA PRÉPARATION

Faire fondre au bain marie le chocolat

Four préchauffé à 190°C.

Battre les œufs.

Mélanger les œufs avec la crème de marron.

Ajouter le chocolat fondu et **mélanger.**

Beurrer un moule à cake et ajouter la préparation.

Faire cuire en surveillant pendant environ 15 minutes.

Déguster tiède avec une boule de glace à la vanille pour un dessert encore plus gourmand!



(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte