

PETITS FONDANTS CHOCOLAT-MARRON

Préparation : 10mn

Cuisson : 20 mn

Pour 20 empreintes mini-muffins :

500g de crème de marrons (nature ou vanillée), 100g de chocolat noir pâtissier, 3 œufs, 100g de beurre.

Préchauffer le four th. 5 (150°). Poser les empreintes sur la **plaque alu.perforée**.

Dans le **cul-de-poule**, faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre, puis lisser le mélange à la **spatule haute température**. Mettre la crème de marrons dans un **cul-de-poule**, et y ajouter progressivement le mélange beurre-cacao. Battre les œufs entiers et les incorporer peu-à-peu au mélange au **fouet** afin d'obtenir un mélange homogène.

Répartir dans les empreintes à l'aide de la **louche en plastique**. Cuire 20mn environ th.5 (150°).

Suggestion de présentation : servir avec une noix de mousse de marrons faite avec l'Emulsiphon...