

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A LA CREME DE MARRONS

Pour 6 personnes :

6 œufs frais

350 g de crème de marrons

200 g de chocolat à cuire

200 g de beurre

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige ferme

Faites fondre ensemble au bain marie le beurre et le chocolat. Lissez et incorporez les jaunes d'œufs

Incorporez le chocolat et la crème de marrons aux blancs d'œufs.

Mettez dans un moule à manqué beurré à four th.6 pendant 45 minutes

Laissez refroidir avant de démouler. Servez froid.

Dessert idéal, ce gâteau s'accommode très bien avec un crémant d'Alsace ou un Saumur champagnisé. Il est aussi idéal à l'heure du thé.