Gâteaux et desserts au chocolat

Pavé fondant aux marrons et au chocolat

40 min	5 min	35 min	0	407
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 400 g **Crème de marron**
- 80 g **Chocolat noir**
- 80 g **Beurre**
- 30 g **Farine**
- 0.5 c. à café **Levure chimique**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Les étapes

1. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
2. Tamiser la farine avec la levure chimique. Réserver dans un bol.
3. Dans un saladier, placer le chocolat préalablement haché avec le beurre en dés. Faire fondre le tout 1 minute au micro-ondes. Fouetter pour lisser le tout.
4. On peut aussi fondre le chocolat au bain-marie.
5. Ajouter la crème de marron et fouetter.
6. Incorporer les œufs un à un en fouettant toujours.
7. Ajouter la farine et fouetter vivement afin que la pâte soit lisse et homogène.
8. Répartir la pâte dans les moules et enfourner pendant 35 minutes.