



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.