Gâteaux

Fondant au marron, sauce chocolat

50 min	10 min	40 min	0	486
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le fondant au marron

- 500 g **Crème de marron**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Beurre**
- 3 c. à soupe **Maïzena**
- 1 c. à soupe **Rhum**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la sauce au chocolat

- 150 g **Chocolat noir**
- 75 g **Beurre**
- 3 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation du fondant à la crème de marron

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Clarifier les œufs.
3. Faire fondre le beurre dans un bol au bain-marie ou au micro-ondes.
4. Le laisser tiédir.
5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
6. Dans un autre saladier, mélanger la crème de marron avec le rhum, la maïzena et les jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet.
7. Verser le beurre fondu et mélanger.
8. Incorporer les blancs en neige à l'aide d'une maryse, en soulevant délicatement la préparation.
9. Verser la pâte dans un moule à manqué.
10. Faire cuire le fondant au four pendant environ 40 minutes.
11. Le gâteau doit être encore fondant en son coeur.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

1. Pendant la cuisson du fondant au marron, préparer la sauce au chocolat.
2. Dans un saladier, mettre le chocolat, le beurre et l'eau. Faire fondre au micro-ondes.
3. Mélanger pour que la sauce soit homogène.
4. Réserver le fondant au marron et la sauce au chocolat au frais si le service n'est pas immédiat.

Étape 3

Dressage

1. Servir le fondant tiède ou frais nappé de sauce au chocolat