



Gâteaux

# Fondant au marron, sauce chocolat



50 min 10 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

486

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'œufs 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