

Gâteau chocolat crème de marron

Recette :

- une boîte de crème de marrons de 400 gr
- 4 œufs
- 80 g de beurre (j'avais mis de 1/2 sel)
- 80 g de chocolat

Mélanger la crème de marrons et les jaunes d'œufs.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie

Ajouter au mélange

Incorporer les blancs en neige

Beurrer un moule rond et y déposer le mélange

Mettre au four th 180 pendant 45 minutes