

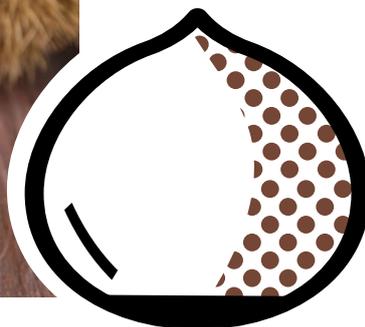
FONDANT CHOCOLAT À LA CRÈME DE MARRONS BIO

by @lafillechocolat_



- **200g** de chocolat noir
- **150g** de beurre
 - **4** oeufs
- **170g** de crème de marrons
Jean Bouteille
- **50g** de farine

- 1** **Faites fondre** le chocolat avec le beurre au bain marie ou au micro-ondes.
- 2** **Ajoutez** les oeufs puis mélangez.
- 3** **Ajoutez** la crème de marrons.
- 4** **Ajoutez** la farine.
- 5** **Transvasez la préparation** dans un moule à gâteau.
- 6** **Enfournez 12 minutes à 210°.**



Jean
Bouteille