



GOURMANDISES DE NOEL CHOCO-MARRONS

Texture enrichie

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 3 oeufs
- 70g de beurre
- 100g de chocolat dessert
- 500g de crème de marrons

MATÉRIEL

- 1 saladier
- 1 fouet

Valeurs nutritionnelles pour 1 personne

Protéines | Lipides | Glucides | Kcal

| | | | |
|-----|------|----|-----|
| 4.6 | 17.6 | 66 | 440 |
|-----|------|----|-----|

RECETTE – FACILE- 6 PERSONNES

- Faites fondre 100 g de chocolat noir coupé en morceaux avec 70 g de beurre.
- Fouettez 3 oeufs et ajoutez 500 g de crème de marrons. Incorporez le chocolat fondu.
- Versez dans un moule beurré et fariné. Faites cuire 35 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

