

Gâteau à la crème de marron

Ingrédients :

- 1 boîte de crème de marron (500 g),
- 3 œufs,
- 1/4 de tablette de chocolat noir à gâteau

Rien de plus facile et de plus rapide !!

- Allumer le four à 180 - 200 °C.
- Mélanger les jaunes avec la crème de marron.
- Battre les blancs en neige.
- Mélanger le tout et le mettre dans un moule beurré.
- Faire cuire 20 min.
- Pendant ce temps, faire fondre le chocolat.
- Sortir du four, démouler, enduire de chocolat puis mettre au frigo pour que le chocolat durcisse