



## GÂTEAU DOUX MARRON-CHOCOLAT



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: environ 45 mn**

**Pour 8 personnes:**

120 g de beurre doux

4 œufs (blancs et jaunes séparés)

380 g de crème de marrons

120 g de chocolat noir le plus amer possible

2 càs de farine

10 cl de crème fleurette

2 càs de cacao pur en poudre

1 càs de sucre glace

Préchauffer le four à 180°.

A feu doux, dans une casserole, faire fondre le beurre. Dès qu'il est fondu, couper le feu, ajouter le chocolat râpé ou en pistoles. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Incorporer la farine et remuer encore puis, mettre les jaunes 1 à 1. Réserver.

Au batteur, battre les blancs en neige ferme avant de leur incorporer en 3 fois l'appareil crémeux marron-chocolat.

Verser dans un moule en silicone et faire cuire environ 45 minutes.

Démouler à froid et saupoudrer de sucre glace.

Monter la chantilly sans sucre en lui incorporant le cacao et servir dans un bol à part, à la convenance de chacun. Réserver au frais.

Servir entier, la crème dans un bol ou en part en mettant la crème dans une cuillère à l'aide d'une poche à douille cannelée.