

FONDANTS A LA CREME DE MARRONS



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

- * 300 g de crème de marrons
- * 80 g de beurre + un peu pour le moule et le papier sulfurisé
- * 2 gros oeufs
- * 4 cuillères à café de fécule

Préparation :

Préchauffez le four à 150° (th5). Beurrez un moule carré de 20 cm de côté (ou un moule rectangulaire de même surface), puis tapissez de papier sulfurisé et beurrez-le ou préparez un moule en silicone.

Mettez le beurre et la crème de marrons dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ôtez du feu, incorporez les oeufs et la fécule en fouettant vivement.

Versez la pâte dans le moule, lissez si besoin et enfournez à 20 à 25 mn. Surveillez et vérifiez la cuisson du gâteau avec la pointe d'un couteau (l'intérieur doit rester moelleux) puis démoulez-le délicatement sur une grille et laissez-le refroidir.

Découpez ensuite le gâteau en petits carrés et présentez les fondants dans des caissettes en papier.