

Secrets de cuisine de Valiste

<http://valisteandco.canalblog.com/>

Gâteau aux marrons et au chocolat

Origine: portugaise - **Difficulté:** facile - **Cuisson:** aucune - **Nombre de personnes:** 10/12

Particularité: préparer 48h à l'avance

Ingédients:

500 g de chocolat pâtissier

250 g de beurre

version simple et rapide:

2 boîtes de 380 g de crème de marron

variante plus longue:

2 boîtes de 825 g de marrons entiers (ou marrons surgelés)

250 g de sucre

du lait

À noter: la version rapide dépanne bien, mais la version longue est meilleure !



Préparation:

♦ Dans la version longue, mettre les marrons à bouillir quelques minutes dans le lait pour les ramollir. Égoutter.

Passer les marrons au moulin à purée.

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger le chocolat, le beurre, les marrons et le sucre.

♦ Dans la version rapide, faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger le chocolat, le beurre et la crème de marron.

Ne pas rajouter de sucre, la crème de marron étant déjà bien sucrée !!!

Prendre un moule à cake rectangulaire et tapisser le fond avec du papier aluminium ou du film plastique, pour mieux démouler le gâteau par la suite.

Verser la préparation.

Mettre au frigo au moins 48 heures avant dégustation.

Servir coupé en tranches pas trop épaisses, sinon c'est écœurant, accompagné de boules de glace ou de crème anglaise, suivant vos goûts.

Ce gâteau se conserve plusieurs jours au frigo, à condition de le couvrir d'un film plastique et se congèle aussi très bien.

Durant les fêtes de fin d'année, il peut remplacer la bûche de Noël !!!