

Gâteau au chocolat et crème de marrons

« Gâteau des rochers de onze heures »

- 3 œufs
- 500 g de crème de marrons
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 40 g de beurre demi-sel
- 40 g de beurre



1. Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème de marrons.
Ajoutez le beurre et le chocolat fondu.
2. Versez cette préparation dans un moule carré de 20×20 cm, recouvert d'un papier sulfurisé ou beurré généreusement.
3. Faites cuire 30 min dans le four préchauffé à 150°C.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Peut se déguster avec une crème anglaise

