

Petits fondants chocolat marrons



Pour 6 petits fondants ou 1 grand fondant (moule rond ou carré de 20X20 cm)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 300 g de crème de marrons
- 100 g de chocolat pâtissier
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 25 g de Maïzena
- 20 g de cassonade
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Coupez le chocolat en morceaux et placez-le dans le bol du thermomix. Mixez **5 secondes/vitesse 7**. Raclez la paroi du bol à l'aide de la spatule.

Ajoutez le beurre et programmez **3 minutes/50° /vitesse 2**. Laissez refroidir 2 minutes.

Ajoutez la cassonade, la crème de marrons et les œufs puis mixez **30 secondes/vitesse 4**.

Ajoutez le rhum et la Maïzena et mixez **20 secondes/vitesse 4**.

Versez la préparation dans des empreintes de la taille des moules à muffins (ne pas remplir jusqu'en haut) ou un grand moule carré ou rond de 20 cm de diamètre.

Glissez au four pour 12 minutes. *Ce temps est en fonction du four de chacun, donc prévoyez 10 minutes et prolongez le temps de cuisson si besoin.*

A conserver au réfrigérateur et sortir 30 minutes avant de déguster.

A servir en petits quantités. Ils sont parfaits dans une assiette gourmande.