



## Fondant à la châtaigne

jeudi 16 janvier 2014, par [Marc Heilig](#)

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 1 h**

**Ingrédients :**

500 g de crème de marron

80 g de beurre

4 œufs



Allumer le four à 200°.

Faire fondre le beurre à feu très doux.

Dans une jatte, mélanger tous les ingrédients au batteur électrique. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et chemisé.

Mettre au four pour 1 h. Veiller, vers la fin de la cuisson, que le dessus ne brunisse pas trop et, s'il le faut, couvrir d'une feuille de papier aluminium. Vérifier la cuisson au couteau. La prolonger un peu si nécessaire.

Attendre avant de démouler. Servir avec de la glace à la vanille, de la crème anglaise ou de la chantilly.