

# Gâteau au chocolat et aux marrons

par Mathilde Schmitt



Préparation : 3 min. – Cuisson : 20-30 min. – pour 6 à 8 personnes

*500 g de crème de marron (Clément-Faugier)*

*100 g de beurre (salé ou non, au choix)*

*100 g de chocolat noir à cuire (corsé, c'est encore meilleur)*

*3 oeufs*

- Faire fondre le chocolat et le beurre .
- Mélanger dans un saladier la crème de marrons, le chocolat et le beurre fondu, puis ajouter les oeufs.
- Verser le tout dans un moule beurré.
- Mettre au four, thermostat 5 (150°), pendant 20 à 30 minutes (tout dépend du four).
- Le gâteau doit rester moelleux.