Fondant au chocolat et aux marrons

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :**100g. de chocolat noir100g. de beurre3 œufs500g de crème de marrons **Préparation :**Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.Mélanger les œufs et la crème de marrons.Y ajouter le mélange beurre-chocolat fondu.Verser dans des moules à muffins beurrés.**Cuisson :**15 à 20mn. à 150° | DSCN9936.JPG |

Reste à déguster…

Bon appétit !!!

:)))