Fondant au chocolat et aux marrons

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :**  100g. de chocolat noir  100g. de beurre  3 œufs  500g 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 !!!

:)))