GÂTEAU CHOCOLAT-MARRON

Posted on février 19, 2024 by Florence Breuil



Category: Douceurs
Tag: Chocolat

Pour 4 à 6 personnes, il vous faudra 100g de chocolat noir, 500g de purée de marron idéalement non sucrée (et dans ce cas, rajoutez-y 5 cuillères à soupe de miel d'acacia), 3 oeufs et 2 pincées de sel.

Préchauffez votre four à 150 degrés. Faites fondre le chocolat à feu très doux. Une fois le chocolat bien fondu, ajoutez hors du feu la purée de marron et le miel d'acacia. Ajoutez ensuite les oeufs un par un et le sel.

Chemisez un moule à cake en recouvrant les parois de papier cuisson. Versez-y la préparation et enfournez pour 35 minutes. Vous pouvez déguster ce gâteau tiède ou bien le préparer la veille et le

laisser une nuit au réfrigérateur.

