

# FONDANT CHOCOLAT MARRON

- 100 g de chocolat noir (palets de chocolat)
- 80 g de beurre
- 240 g de Délice Thum-Châtaigne de la Ferme des Ducs
- 20 g de sucre
- 60 g de farine de blé (ou 100 g de fécule de maïs pour une version sans gluten)
- 2 œufs
- Vanille

Préchauffez le four à 180°C.

Huilez un moule à gâteau rond de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier sulfurisé. Faites fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre, ajoutez la douceur de châtaigne, le sucre, la farine et la vanille. Mélanger. Terminer par les œufs préalablement battus. Enfourner pour 20 minutes ... pas plus. Versez l'appareil dans le moule. Enfournez pour 20 minutes ... pas plus ! Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Dégustez tiède ou bien frais en disposant le gâteau quelques heures au réfrigérateur.

