



Fiche recette

Du chef Philippe André, de la cuisine centrale de Valence Romans Agglo



FONDANT AUX MARRONS



©Adobe Stock

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

500 g crème de marron

100 g de beurre

40 g de farine

Une pincée de sel

4 œufs

Faire fondre le beurre.

Ajouter la crème de marron. Mélanger.

Ajouter les œufs, la farine et le sel.

Remplir à moitié des petits moules individuels.

Déposer une cuillère à café de crème de marron.

Finir de remplir les moules.

Cuisson 30 minutes à 180°. Il est possible de déposer du papier aluminium au dessus des gâteaux pour éviter une trop forte coloration

Servir avec une boule de vanille, une crème anglaise ou autre à votre convenance !