

GÂTEAU AU CHOCOLAT



Vite fait mais à faire la veille !

500 gr de purée de marrons au naturel (personnellement, je préfère des marrons entiers au naturel que j'écrase à la fourchette),

125 gr de beurre,

125 gr de chocolat pour dessert ou à croquer,

125 gr de sucre glace.

1 - faire ramollir le chocolat dans 3 cuillères d'eau au bain-marie ou au micro-ondes,

2 - faire ramollir aussi le beurre en le travaillant à la spatule,

3 - écraser les marrons à la fourchette et ajouter le sucre glace, le beurre puis le chocolat fondu,

4 - bien fouetter le mélange,

5 - garnir un moule, glacer le dessus avec un mélange de sucre glace, d'eau et de chocolat,

6 - mettre au réfrigérateur.

Recette proposée par Marie-Claude.

Mots-clés :