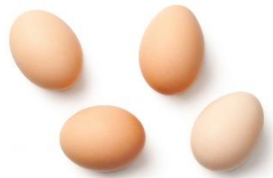


# Fondant à la crème de marron

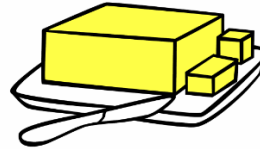
500 g de crème de marron



4 œufs



100 g de beurre



40 gr de farine



1 pincée de sel



## Préparation

- Faire fondre le beurre au micro-ondes et le mélanger avec la crème de marron.  
Ajouter les œufs, le sel et la farine. Bien mélanger.
- Verser la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré.  
Enfourner 35 minutes à 180°C.  
Laisser refroidir avant de démouler.