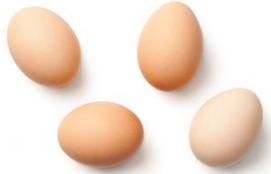


Fondant à la crème de marron

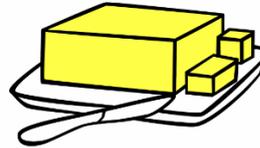
500 g de crème de marron



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.