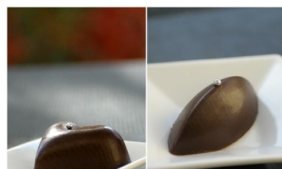


FONDANT CHOCOLAT CHÂTAIGNES SANS CUISSON



Pour 20 empreintes : 250g de chocolat noir, 250 g de purée de marrons à la vanille, 250g de beurre. Moule flexipan.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et quand il est fondu ajoutez la purée de marrons. Bien mélanger et versez dans les moules choisis. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 heures environ, démoulez et déguster à température ambiante.

Les essais maison :

1er essai : 100g de chocolat, 50g de beurre, 1/2 feuille de gélatine, 100g de purée de marrons.

Faites tremper la gélatine à l'eau froide, procédez exactement de la même façon que pour la recette précédente et ajoutez la gélatine bien essorée avant d'incorporer la purée de marrons.

2eme essai plus gourmand : 100g de chocolat, 50g de beurre, 1/2 feuille de gélatine, QS de marrons confits au sirop. Même façon de procéder mais remplissez les empreintes au 1/3, placez un marron au centre et finissez de remplir les empreintes.