

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux à la crème de marron



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 500 gr de crème de marron
- 4 oeufs
- 40 gr de beurre clarifié (ou margarine)
- 40 gr d'huile de coco
- 2 pincées de sel
- vanille
- 80 gr de chocolat noir
- 1/2 c à c d'huile de coco
- noix de coco rapée

1. Faire fondre le beurre clarifié et l'huile de coco dans un bol que vous placerez dans le panier.
2. Versez la crème de marron dans un saladier, ajoutez les oeufs et bien mélanger au fouet.
3. Ajoutez le beurre et l'huile de coco fondue ainsi que la vanille, mélangez de nouveau.
4. Huilez un moule rond d'un diamètre inférieur à celui du panier. Y verser la préparation et mettre à cuire, dès que l'eau bout, pendant 40-45 minutes.
5. Une fois cuit, laisser refroidir le gâteau et lorsque les bords se décollent démoulez sur un plat.
6. Faites fondre le chocolat noir dans un bol avec une demi cullère à café d'huile de coco. Vérifiez que le chocolat ne cuise pas.
7. Lissez le chocolat fondu et l'étaler à la spatule sur le gâteau. Décorez le tour avec la noix de coco rapée. C'est prêt!

Un dessert facile et rapide à réaliser mais qui fait beaucoup d'effet sur les gourmands..!

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

