



Coulant chocolat aux marrons glacés

Recette de Anouk Lagarde-Gérar, Grenoble IAE - INP



Ingédients



- 300 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de beurre
- 6 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 100 g de sucre
- Brisures de marrons glacés

Recettes

- 1) Préchauffez le four à 220°C ou thermostat 7
- 2) Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre coupé en dés
- 3) Fouettez dans un saladier les œufs avec le sucre puis ajoutez la farine et le mélange chocolat/beurre fondu
- 4) Incorporez les brisures de marrons glacés dans la pâte homogène
- 5) Versez dans des ramequins et enfournez 10 minutes
Dégustez rapidement