

Gâteau marrons chocolat sans cuisson

250 g de chocolat noir + 200 g de beurre mou + 125 g de sucre glace + 500 g de purée de marrons (pas confiture)

- 1) Faire fondre la moitié du beurre. Quand il est très chaud ajouter le chocolat en petits morceaux. Retirer du feu et laisser faire.
- 2) Mélanger la purée de marrons avec le reste de beurre et le sucre. Bien mélanger au mixeur.
- 3) Homogénéiser le chocolat en le tournant vivement
- 4) L'incorporer à la purée de marrons
- 5) Repasser au mixeur
- 6) Huilez légèrement un moule à cake. Y déposer le mélange
- 7) Mettre au frais et servir froid avec une crème anglaise.



Crème anglaise économique

2 œufs + 1 sachet de sucre vanillé + 1 cuillère à soupe de maizena + 50 g de sucre glace + 1 l de lait

- 1) Mélanger à froid tous les ingrédients, bien enlever les grumeaux et y incorporer le lait petit à petit.
- 2) Mettre sur le feu et cuire jusqu'à avoir la consistance désirée.
- 3) Laisser refroidir avant de servir.