

## GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A LA CRÈME DE MARRON (MICRO-ONDE)



Pour 4 personnes

- 100 g de beurre
- 300 g de crème de marron
- 35 g ou 3 c à soupe rase de Maïzena
- 3 oeufs
- 25g de sucre cassonade
- 100 g de chocolat

Faites fondre son chocolat comme vous en avez l'habitude, soit au micro-onde, ou comme moi au bain-marie en y ajoutant le beurre en petits morceaux en le laissant fondre tranquillement...

Mélangez la crème de marron, le sucre et les oeufs et homogénéisez le tout...

Puis ajoutez la Maïzena (surtout) tamisée si vous voulez éviter des petits grumeaux disgracieux dans la pâte surtout quand ils sont blancs, cela fait "tâche"...

Incorporez le mélange chocolat fondu/beurre...

Transvasez dans un moule adapté au micro-onde, j'ai pris un moule en silicone pour cette fois au lieu de mon moule Pyrex, donc je n'ai pas mis de papier sulfurisé beurré au fond du moule...

Mettez le à cuire dans le micro-onde, j'ai choisi une cuisson en deux temps, d'abord 4 minutes, repos 3 minutes sans couvercle et 4 dernières minutes, cela évite d'avoir des trous dessous le gâteau...

Le démoulage s'est passé sans problème, les bords étaient bien lisses...

Pour la déco, à vous de laisser aller votre imagination, pour ma part il me restait un peu de chocolat blanc râpé et un marron glacé.