

## Fondant aux châtaignes

## Fondant aux châtaignes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 boîte de 370 g de confiture de châtaignes  
3 oeufs  
50 g de beurre + 1 noix

### Préparation

Préchauffez le four à th 7 (210°) et placez dedans un plat à demi rempli d'eau pour avoir un bain-marie le moment venu. Cassez les oeufs en séparant les blancs (n'en conservez que deux) des jaunes.

Dans une jatte, réunissez la confiture de châtaignes, 50 g de beurre fondu et les jaunes d'oeufs. Mélangez longuement jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Battez les deux blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les au mélange en soulevant délicatement la masse à la spatule.

Beurrez quatre moules individuels cannelés et remplissez-les de la préparation. Enfourez pour 45 min au bain-marie, en prenant soin de vérifier régulièrement le niveau d'eau du plat. Sortez les fondants du four et laissez-les refroidir complètement. Servez-les à température ambiante.

### Le bon accord vin

Un vin des fiefs vendéens

Notes personnelles