

Fondant au chocolat, aux noisettes et aux marrons



Fondant au chocolat, aux noisettes et aux marrons

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Pour 8 personnes

Ingédients

400 g de chocolat noir ; 1 petite boîte de crème de marrons vanillée ; 5 cl de rhum ambré ; 200 g de noisettes mondées ; 1 sachet de pralin (type Vahiné) ; 10 cl de crème liquide très froide ; 150 g de beurre mou ; huile

Préparation

Faites dorer les noisettes à sec dans une poêle antiadhésive. Une fois refroidies, broyez-les au robot (sauf quelques-unes pour le décor) et réservez.

Faites fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes). Ajoutez le beurre mou en morceaux, délayez pour obtenir une pâte onctueuse. Hors du feu, incorporez la crème de marrons et le rhum, mélangez.

Montez la crème liquide très froide en chantilly ferme, puis incorporez-la délicatement à la préparation. Ajoutez les noisettes broyées. Huilez légèrement un moule à cake, chemisez-le de film alimentaire. Versez la préparation dans le moule, lissez, rabattez le film sur le dessus et mettez au réfrigérateur au moins 6 h.

Pour servir, démoulez sur un plat, saupoudrez de pralin et décorez des noisettes réservées trempées dans un caramel.

Le bon accord vin

Un vin de pays d'Oc

Notes personnelles