



Coulant au chocolat à la châtaigne du Limousin



Pour 4 personnes

30 g de châtaignes cuites
50 g de farine de châtaignes
130 g de beurre
100 g de chocolat 55%
120 g de sucre
4 œufs

Faire fondre dans une casserole le chocolat et le beurre.
Au batteur, blanchir les œufs avec le sucre.
Ajouter la farine de châtaignes.
Mélanger le tout.
Bien beurrer les moules (diamètre 7 cm).
Ajouter les morceaux de châtaignes cuites au centre du coulant.
Cuire à 210 °C (th 7) pendant 7 min.