 **Moelleux marrons-choc**

 **Pour 12 moelleux**

**-500 g de crème de marrons**
**- 2 œufs**
**- 25 g de farine**
**- 20 g de chocolat noir**
**- 25 g de cacao amer**
**- 50 g de beurre**
**- 40 g de brisures de marrons glacés**

**2 plaques d'empreintes à mini-brioches
Préchauffage du four à 200° C (chaleur statique)**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Battre les blancs d'œufs en neige.
Faire fondre le chocolat avec le beurre 45 secondes au micro-ondes à 1000 Watts (ou sur feu doux). Mélanger.
Lisser la préparation et ajouter la crème de marrons.
Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et le cacao.
Fouetter pour obtenir une préparation lisse.
Incorporer les brisures de marrons.
Ajouter enfin délicatement les blancs en neige.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler.