

CAKE POTIRON et CHOCOLAT (miel)

Ingrédients pour 4 personnes

- Chocolat noir pâtissier : 150 g
- Potiron : 150 g
- Farine : 100 g
- Beurre : 70 g
- Sirop d'érable (ou de miel) : 15 cl
- Oeufs : 3

Etapes de préparation

1 Retirez la peau et les pépins du potiron. Coupez la chair en cubes et faites-les cuire 20 min à la vapeur.

2 Préchauffez le four à 180 °C. Mixez finement le potiron en purée.

3 Hachez le chocolat puis faites-le fondre au bain-marie.

4 Dans une jatte, fouettez les oeufs. Ajoutez le sirop d'érable et la farine, puis le beurre fondu.

5 Versez la moitié de la pâte dans une autre jatte, ajoutez-y le chocolat fondu. Dans l'autre jatte, mélangez la purée avec la pâte.

6 Dans un moule antiadhésif, versez une partie de la pâte au chocolat. Versez de la pâte au potiron par dessus, puis alternez ainsi les couches de pâte jusqu'à épuisement.

7 Enfournez pour 25 min, laissez refroidir avant de servir.