



GATEAU AU POTIMARRON ET CHOCOLAT, CREME AU MASCARPONE



A savoir : pour obtenir 225gr de purée de potimarron, faites cuire environ 275gr de potimarron coupé en morceaux à la vapeur ou quelques minutes au micro-ondes, puis écrasez-le à la fourchette.

Ingrédients pour le gâteau : 3 oeufs, 135gr de sucre roux, 75gr de farine, 1 sachet de levure, 105gr de poudre d'amandes, 90gr de poudre de noisettes, 37,5ml d'huile de tournesol, 1 pincée de sel, 225gr de purée de potimarron, 75gr de chocolat noir en petits morceaux.

Allumez le four à 180°C. Fouettez les oeufs entiers avec le sucre, puis ajoutez la farine et la levure tamisées, les poudres d'amandes et de noisettes. Mélangez.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ajoutez ensuite l'huile, la purée de potimarron et le chocolat, mélangez encore. Versez la préparation dans un moule de 18cm de diamètre, précédemment beurré (ou huilé) et fariné. Enfournez pendant 45 à 50 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un pique en bois, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir avant de démouler.

Ingrédients pour la crème mascarpone : 300ml de crème fleurette, 200gr de mascarpone, 30 gr de sucre glace.

Montez la crème en chantilly, avant qu'elle soit complètement montée, ajoutez le mascarpone et le sucre. Fouettez encore quelques instants pour bien incorporer le fromage à la chantilly et obtenir ainsi une crème homogène.

Montage : coupez le gâteau en 3, puis reconstituez-le en mettant du glaçage entre chaque étage. Recouvrez le gâteau du reste de glaçage. Saupoudrez de cannelle et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.