



Cuisine et
dépendances

Moelleux potimarron et chocolat



Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 200 g de purée de potimarron
- 100 g de chocolat noir
- 70 g de sucre
- 100 g de farine
- facultatif : 20 g de son d'avoine
- 40 g de beurre demi-sel
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil à café de cannelle

Préparation :

Pour préparer la purée de potimarron, il suffit de faire cuire les cubes de potimarron à l'eau (non salée) et de laisser égoutter au moins 1 heure après la cuisson.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Casser la plaquette de chocolat en pépites. Faire fondre le beurre. Fouetter le beurre avec le sucre et la cannelle, ajouter les œufs un à un. Verser ensuite la farine et la levure en mélangeant au fouet. Ajouter le son d'avoine et la purée en mélangeant progressivement pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les pépites de chocolat dans la pâte.

Verser la préparation dans un moule à cake chemisé. Enfourner et laisser cuire pendant 40 à 45 min, à 210°C (Th 7).

Déguster tiède ou froid.

Le 02 Mars 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/03/02/index.html>