

MOELLEUX COING-CHOCOLAT



Pour un gâteau de 8 parts :

- 1 petit pot de faisselle
- 130 g de farine
- 80 g de sucre
- 60 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 230 g de purée de coing (6 gros coings environ)
- 100 g de chocolat en morceaux
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C.

Lavez les coings en retirant la "peluche". Faites les cuire entiers à la vapeur. Laissez les refroidir.

Pelez les coings et retirez la chair. Passez-les ensuite au presse-purée.

Dans un saladier, mélanger la faisselle, l'œuf, le sucre, la purée de coings, la levure et la farine tamisée.

Faites fondre le beurre. Lorsque celui-ci est fondu, ajoutez le chocolat en le laissant fondre doucement. Versez le tout ensuite dans la préparation de la faisselle et mélangez bien.

Versez cette pâte dans un moule beurré puis enfournez 35 min.