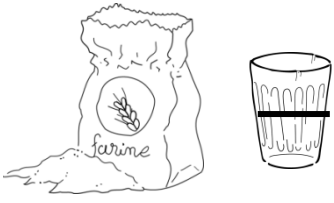
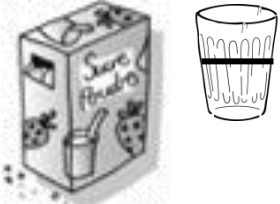






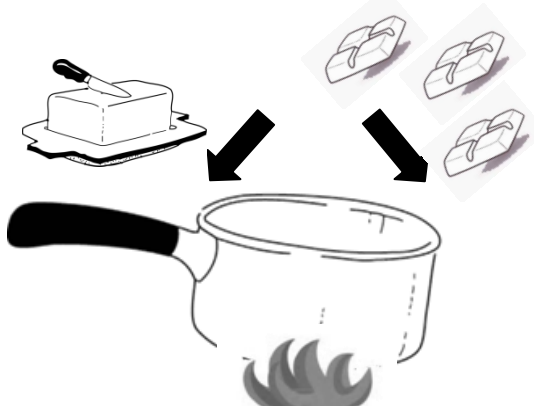
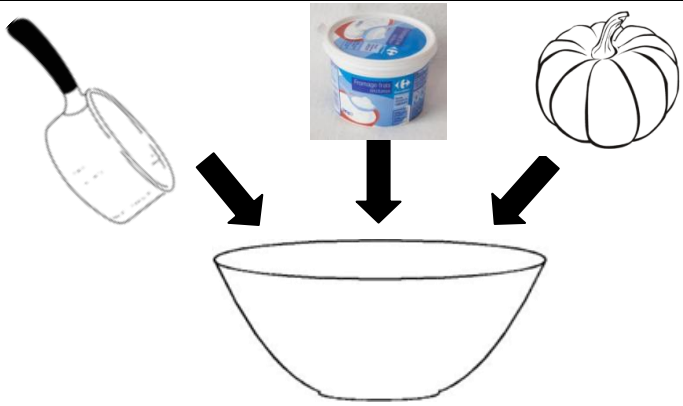
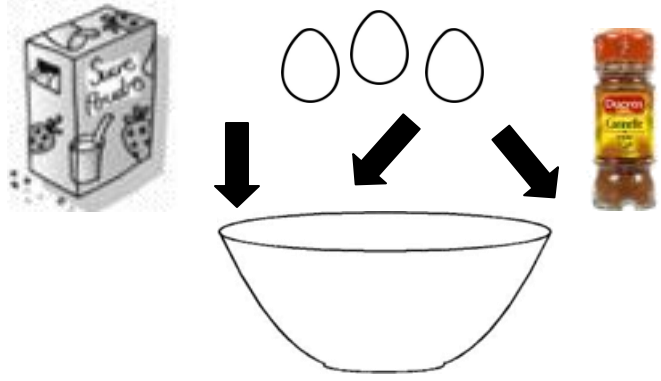


LE GATEAU CHOCOLAT POTIRON

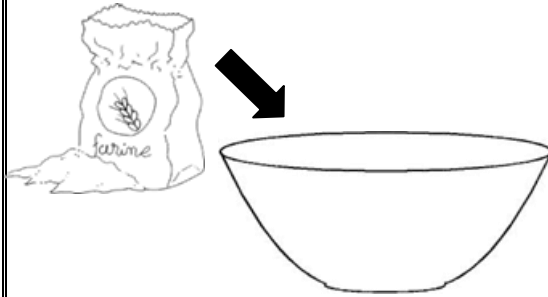
Les ingrédients :

 <p>1/2 verre</p>	 <p>1/2 verre</p>	<p>8 cuillères à soupe de fromage blanc (150g)</p>  <p>8</p>	<p>1 cuillère à café de cannelle</p> 
 <p>3 œufs</p>	<p>2</p>  <p>2 cuillères à soupe de beurre</p>	 <p>1 verre (potiron cuit)</p>	 <p>6 barres de chocolat (240g)</p>
<p>1 Faire fondre le beurre et le chocolat fondu cassé en morceaux dans une casserole.</p> <p><i>(Laisser tiédir.)</i></p>			
<p>2 Dans un saladier, verser le beurre et le chocolat fondu. Ajouter le potiron et le fromage blanc.</p>			

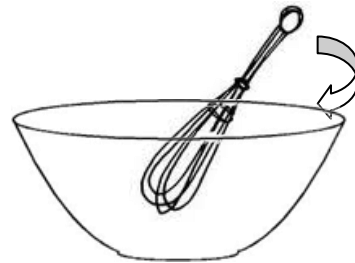
3 Incorporer le sucre, la cannelle et les œufs.



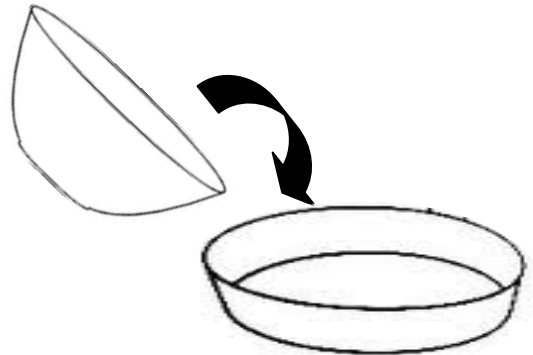
4 Ajouter la farine.



5 Mélanger.



6 Verser la préparation dans le moule.



7 Mettre au four à 180°C pendant 20min.

