



MËLLEUX AU CHOCOLAT ET POTIMARRON



Une recette classique revisitée
avec de la purée de potimarron parfaite pour l'automne.

Ingédients

Pour 6 personnes

- 1 potimarron
- 200 g de chocolat noir
- 40 g de farine de châtaigne
- 40 g de sucre cassonade
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Temps

-  20 minutes de préparation
et 40 minutes de cuisson

Matériel



1 mixeur



1 four



1 plat
rectangulaire



1 casserole

Préparation

- Couper le potimarron en deux, enlever les graines puis couper en petits cubes. Faire cuire à la vapeur ou à l'eau pendant 15 à 20 minutes. Égoutter puis mixer les morceaux
- Préchauffer votre four à 180°C. Puis, faire fondre le chocolat au bain marie.
- Mélanger 125g de purée de potimarron avec le sucre, le sel et les oeufs battus..
- Ajouter le chocolat fondu et incorporer délicatement la farine de châtaigne.
- Verser la pâte dans un moule huilé et fariné, puis enfourner pendant 20 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau. Déguster tiède.

Astuce

Utilisez le reste de la purée de potimarron pour accompagner vos plats ou faire une délicieuse soupe.