

LE GÂTEAU POTIMARRON - CHOCOLAT



Les ingrédients:



Chocolat noir pâtissier :
150 g



Potimarron :
150 g



Farine : 100 g



Beurre : 70 g



miel : 15 cl



Oeufs : 3

La purée:

1- couper le potimarron en deux. enlever les pépins

2- Couper en petits morceaux.



3- Faire cuire et transformer en purée avec le presse-purée.



La pâte:

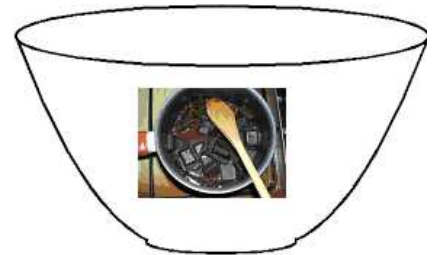
1- faire fondre le chocolat et le beurre (*séparément pour un marbré; ensemble pour un gâteau "tout chocolat"*)



2- Mélanger les oeufs, le miel, la farine et le beurre fondu dans une jatte.



3- Verser la moitié de la pâte dans une autre jatte, ajoutez-y le chocolat fondu. Dans la première jatte, mélanger la purée avec la pâte.



4- Dans un moule antiadhésif, verser une partie de la pâte au chocolat. Verser de la pâte au potiron par dessus, puis alterner ainsi les couches de pâte jusqu'à épuisement. Faire cuire 25 mn à 180 °C

