

Gâteau chocolat/ citrouille !



INGREDIENTS :

250g de chocolat noir

200g de potiron

3 œufs

100g de sucre

150g de beurre

80gr de farine

1/2 cuillère à soupe de mélange d'épices

PREPARATION :

1. Découpez le potiron en petits morceaux et faites-le revenir 15 minutes dans 2 cuillères à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe de sucre
2. Réduisez le potiron ensuite en purée à la fourchette et laissez refroidir.
3. Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole au bain marie.
4. Beurrer votre moule.
5. Préchauffez le four à 180°.
6. Mélangez le chocolat fondu, la purée de potiron, le sucre en poudre, les épices puis les œufs battus en omelette.
7. Ajoutez la farine.
8. Mélangez soigneusement.
9. Versez la préparation dans le moule préalablement beurré.
10. Enfournez pour 15 minutes.
11. Laissez reposer 5 minutes four éteint.
12. Laissez refroidir environ 1/2h avant de démouler.