

## FONDANT CHOCOLAT ET POTIRON AUX EPICES DOUCES



### INGREDIENTS

250 gr de chocolat noir  
200 gr de potiron  
3 oeufs  
100 gr de sucre  
150 gr de beurre  
80 gr de farine  
2 cuillères à soupe de fromage blanc  
1/2 cuillères à soupe 4 épices (*cannelle, gingembre, muscade et girofle*)  
Amandes effilées

### PREPARATION

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. Réduisez le potiron ensuite en purée à la fourchette et laissez refroidir. Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole au bain-marie. Beurrez votre moule. Préchauffez le four 180°. Mélangez le chocolat fondu, la purée de potiron, le sucre en poudre, les épices puis les oeufs battus en omelette. Ajoutez la farine puis le fromage blanc. Mélangez soigneusement. Versez la préparation dans le moule préalablement beurré Saupoudrez d'amandes effilées. Enfournez pour 15 minutes. Laissez reposer 5 mn four éteint. Laissez refroidir environ 1/2 heure avant de démouler.