

Gateau au chocolat et à la courge Butternut

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 3 œufs
- 400g de chair de courge Butternut
- 150g de farine
- 50g de poudre de noisettes
- ½ sachet de levure chimique
- 150g de chocolat noir



Épluchez la courge Butternut, l'évider et coupez la chair en morceaux. La faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Réduire la chair en purée.

Dans un saladier, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs, la purée de courge, la farine, la poudre de noisettes et la levure chimique.

Incorporez le chocolat noir fondu.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré.

Enfournez pendant une heure environ à 180°C.

Démoulez et laissez refroidir avant dégustation.



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60