

Gateau marbré au chocolat et à la courge Butternut

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 3 œufs
- 400g de chair de courge Butternut
- 150g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- ½ sachet de levure chimique
- 100g de chocolat noir
- une gousse de vanille



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 d'amande et la levure chimique.

Dans un autre saladier, séparez la pâte en deux : incorporer le chocolat noir fondu dans un des saladier et les graines d'une gousse de vanille dans l'autre.

Versez les deux préparations en les alternant dans un moule à cake beurré.
(sur la photo, j'ai utilisé un moule à gâteau rond fantaisie)

Enfournez pendant une heure environ à 180°C.



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