



Marbré chocolat -potiron



PRÉPARATION :
20 minutes



CUISSON :
25 minutes

Ingrédients 4 pers

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de potiron
- 100 g de farine
- 70 g de beurre
- 15 cl de sirop d'érable (ou de miel)
- 3 œufs

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Retirez la peau et les pépins du potiron. Coupez la chair en cubes et faites-les cuire 20 minutes à la vapeur.
3. Mixez finement le potiron en purée.
4. Hachez le chocolat puis faites-le fondre au bain-marie.
5. Dans un saladier, fouettez les œufs. Ajoutez le sirop d'érable et la farine, puis le beurre préalablement fondu.
6. Versez la moitié de la pâte dans un saladier, ajoutez-y le chocolat fondu. Dans un autre saladier, mélangez le reste de la pâte avec la purée de potiron.
7. Dans un moule antiadhésif, versez d'abord une partie de la pâte au chocolat. Versez de la pâte au potiron par-dessus, puis alternez les couches de pâte pour créer l'effet marbré.
8. Enfournez pour 25 minutes, laissez refroidir avant de servir.