

Gâteau Chocolat / potiron

Ingrédients :

300g de potiron

50g de beurre

2 œufs

200g de chocolat à pâtisser

50g de sucre

200g de farine (possibilité de mettre moitié maïzena)

Etapes :

1- Couper le potiron en cubes et le cuire à la vapeur

2- égouttez et l'écraser

3- faire fondre le chocolat avec le beurre et ajouter les 2 jaunes d'œufs – mélanger

4- battre les blancs en neige

5- mélanger le potiron et la préparation chocolatée puis la farine et incorporer pour finir les blancs montés en neige,

Au four à 180° pendant 35 minutes

Idée gourmande de Sylvette, pour faire aimer le potiron aux enfants et à tous les gourmands !