

MARBRE POTI-CHOC

Novembre: des courges, encore des courges mais avec un peu de chocolat! Ce mois-ci une recette de marbré chocolat-potiron. Parce qu'on avait envie d'un bon gâteau à déguster avec le thé, qu'on aime cuisiner les courges et que Pascale adore le chocolat ;-)



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 yaourt de brebis (ou de vache ou de soja en fonction de vos goûts)
- 200g de purée de courge (butternut, potimarron, potiron)
- 175g de farine épeautre
- 70g sucre
- 2 cs huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 120g chocolat

Préchauffer votre four à 180°C.

Verser le yaourt dans un saladier, ajoutez le sucre, bien mélanger. Incorporer la farine et la levure, puis les œufs, l'huile et enfin la purée de potiron. Bien mélanger.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, séparer la préparation en deux, environ 1/3 d'un côté auquel vous ajouterez le chocolat fondu et réservez les 2/3 restant.

Beurrez un moule à cake, versez une couche de pâte "orange", puis des grosses cuillères de pâte au chocolat, recouvrir de pâte orange et de pâte au chocolat.

Enfournez pour 25 minutes à 180°, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Bon appétit !