

GÂTEAU AU POTIRON CŒUR COULANT CHOCOLAT



6



30 min



40 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre + 10 g pour le moule
- 4 c à soupe de crème fleurette
- 200 g de potiron sans peau (frais ou surgelé)
- 200 g de sucre en poudre
- 120 ml d'huile de tournesol
- 2 oeufs
- 190 g de farine + 1 c à soupe pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Biscuits et chocolats divers pour la décoration

PRÉPARATION

- 1.** Faites fondre le chocolat à feu doux avec le beurre et la crème fleurette. Versez dans un saladier et laissez durcir au frais pendant 1 heure.
- 2.** Faites cuire le potiron dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Égouttez soigneusement, puis mixez et laissez refroidir.
- 3.** Préchauffez le four à 180° C.
- 4.** Dans un saladier, fouettez les œufs et l'huile. Ajoutez le sucre en poudre, la purée de potiron froide, la vanille et mélangez bien. Incorporez la farine et la levure.
- 5.** Versez $\frac{1}{4}$ du mélange dans un moule beurré et fariné et enfournez pour 15 minutes.
- 6.** Sortez le moule du four et déposez la moitié de la préparation au chocolat au centre du moule puis versez le reste de pâte par-dessus.
- 7.** Réchauffez le reste de préparation au chocolat et versez-la sur le gâteau. Attendez que le glaçage refroidisse puis décorez avec les biscuits et les chocolats.