

Cake d'Halloween au potiron et chocolat noir

Ingrédients:

- 6 œufs
- 300 g de potiron
- 300 g de chocolat
- 200 g de farine avec poudre levante
- 70 g de beurre
- 7 cl d'huile de tournesol
- 30 cl de sirop d'érable
- une pincée de sel

Préparation:

- Faites cuire le potiron, épluché et coupé en cubes, 20 mn à la vapeur.
- Préchauffez le four à 180°C. Fouettez les œufs dans une jatte. Versez le sirop d'érable, la farine tamisée, le beurre fondu et l'huile de tournesol. Bien mélangez pour obtenir une texture homogène et sans grumeaux.
- Versez la moitié de cette pâte dans une seconde jatte. Mixez finement le potiron puis mélanger la purée obtenue avec la pâte de la première jatte.
- Faites fondre le chocolat au bain marie et le mélangez à la seconde jatte. Versez des couches successives de potiron et de chocolat dans un moule à cake antiadhésif, puis enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 50 mn.
- Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante. Démoulez et servez le cake avec une sauce au chocolat.

TEMPS:

30 minutes

