



Banque Alimentaire
de l'Isère

Gâteau choco potimarron

INGRÉDIENTS

Pour un gâteau gourmand

- 200 gr de chocolat pâtissier
- 200 gr de potimarron
- 80 gr de sucre de canne complet
- 3 œufs
- 50 gr de poudre d'amande ou de noisette
- 50 gr de maïzena
- une pincée de fleur de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Cuire 200 gr de chair de potimarron à la vapeur et mixer.
- Fouetter les œufs avec le sucre afin que la préparation fasse le ruban.
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Ajouter la purée de potimarron aux œufs, puis le chocolat fondu.
- Ajouter les ingrédients secs : maïzena, poudre d'amande et fleur de sel et mélanger à l'aide d'une spatule.
- Verser dans un moule à gâteau, beurrer et fariner et faire cuire pendant 25 à 30 minutes.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 + 30 minutes

Coût : 1,5 à 2€ / personne