

Gâteau marbré chocolat-potiron (8 parts)



Ingédients

- 250gr de farine
- 200gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 3 oeufs moyens
- 1 sachet de levure
- 200gr de potiron
- 100 gr de chocolat noir
- Epices : cannelle, gingembre, clou de girofle moulus
- 1 cuiller. de rhum
- lait
- 1 moule à cake

Coupez le potiron en petits morceaux et faites le cuire avec du lait à couvert. Réduisez-le en purée et ajoutez une pointe de chaque épice.

Blanchissez au fouet le sucre avec le beurre fondu. Ajoutez les oeufs un à un pour obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez la farine avec la levure.

Séparez l'appareil en deux parts égales et incorporez le potiron en purée dans l'une des parts et le chocolat noir fondu dans l'autre. Les pâtes doivent être assez épaisses.

Beurrez un moule à cake. Versez les pâtes dans le moule à cake en alternant une couche potiron, une couche chocolat deux fois.

Mettez au four préchauffé à 180° pendant 50min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Si nécessaire laissez cuire encore.

Il est possible que la pâte au potiron soit un peu plus liquide que l'autre, on peut égoutter le lait avant d'écraser en purée, sinon on aura une tranche potiron comme du flan. Le contraste de texture n'est pas désagréable. On peut le servir avec une crème anglaise.