



## Cake marbré au potimarron



EFFECTIF  
10



TEMPS DE PRÉPARATION  
20 minutes



PRIX PORTION  
0,67 €

### INGRÉDIENTS BIO et quantité

- 200 g potimarron
- 200 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 10 g de levure chimique
- 100 g de chocolat noir

### PRÉPARATION

1. Coupez le potimarron en petits cubes, cuisez-le à la vapeur pendant environ 15 minutes, puis, mixez-le ou écrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée.
2. Dans un saladier mélangez les œufs avec le sucre.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique, le beurre fondu et la purée de potimarron.
4. Divisez la pâte obtenue à part égale, dans deux récipients.
5. Faites fondre le chocolat au bain marie.
6. Incorporez le chocolat fondu à l'une des moitié.
7. Dans un moule à cake préalablement graissé, versez-y les pâtes en les alternant pour obtenir un effet marbré.
8. Enfouez à 170°C pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson au couteau et laissez tiédir sur une grille avant de déguster !



### LES ATOUTS NUTRITION

Le potimarron est aussi connu sous le nom de courge châtaigne. Pauvre en calories, riche en fibres et en vitamines, le potimarron est idéal pour des repas équilibrés dès début octobre.