

DOUCEUR D'AUTOMNE POTIRON - CHOCOLAT

Ingrédients (pour 8 personnes)

120 g + 40 g de farine

20 g de cacao non sucré

1/2 cuillerée à café de levure chimique

75 g d'huile d'olive

110 g de sucre cassonade

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillerée à café de café soluble

2 œufs

230 g de potiron râpé

50 g de chocolat noir râpé

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un cul de poule, mélangez à l'aide d'un fouet, les 120 g de farine, le cacao et la levure chimique.

Dans un deuxième cul de poule, mélangez l'huile d'olive, le sucre, le sucre vanillé, le café et les œufs.

Dans un troisième cul de poule, mélangez les 40g de farine avec le chocolat râpé.

Ajoutez le potiron râpé au mélange chocolat râpé.

Incorporez, à l'aide d'un fouet, le mélange avec les œufs à la préparation au potiron.

Terminez la préparation en incorporant le mélange farine et cacao.

Remplissez le moule aux trois-quarts, enfournez puis faire cuire pendant 30 mn environ.

Défournez, laissez refroidir et démoulez sur une grille.

*Ce gâteau est bluffant, faites-le à vos enfants qui boudent les légumes...
Ils se laisseront surprendre !*