



GÂTEAU MARBRÉ À LA COURGE

– 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 300 g de chair de courge butternut
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- ½ sachet de levure chimique
- Gousse de vanille, ou vanille déshydratée, ou arôme de vanille

USTENSILES

- Couteau, planche à découper
- Saladier, fouet
- 1 saladier/bol + 1 casserole pour le bain marie
- 1 moule à cake

TEMPS DE PRÉPARATION

Avant l'atelier :

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 20 min

Pendant l'atelier :

- Préparation : 25 min
- Cuisson : 1h

MÉTHODE

Avant l'atelier :

Eplucher et couper en morceau le butternut pour le cuire.

Mixer la butternut cuite ou l'écraser à la fourchette

1 Battre le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, la chair de courge butternut mixée, la farine, la poudre d'amande le sachet de levure chimique.

2 Faire fondre le chocolat au bain marie. Séparer la pâte en 2 parties : incorporer le chocolat noir fondu dans une moitié, la vanille dans l'autre.

3 Beurrer et fariner un moule à cake. Préchauffer le four à 180°C. Incorporer successivement la moitié de chaque mélange dans le moule à cake. Enfourner pour 1h environ. Démouler, laisser refroidir et déguster.