

FONDANT BUTTERNUT-CHOCOLAT

Pour 8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

300g de courge butternut
200g de chocolat noir pâtissier
60g de farine au choix (blé, épeautre, riz, châtaigne...)
2 gros œufs ou 3 petits
60g de sucre de canne complet
50g de poudre d'amande ou de noisette (facultatif)
1 CàC de bicarbonate alimentaire
Huile d'olive ou de coco pour le moule

Facultatif (topping) : noisettes grillées, noix de Grenoble, pruneaux, raisins secs...

Laver la courge butternut et la couper en morceaux (en gros cubes). La cuire à la vapeur douce pendant env. 15 min ou jusqu'à ce qu'elle devienne tendre.

Égoutter et écraser au presse-purée ou à la fourchette ou au mixeur.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Dans un saladier, mélanger au fouet l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la poudre d'amande et mélanger.

Puis ajouter la purée de courge et le chocolat fondu. Mélanger à nouveau.

Enfin, ajouter la farine et le bicarbonate tamisés pour éviter les grumeaux. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Huiler le moule et verser la préparation.

Facultatif : parsemer de noix ou noisettes grillées concassées, de raisins secs ou de pruneaux coupés en morceaux.

Mettre au four à chaleur tournante pendant env. 20 min à 160°C.

Laisser tiédir et servir.

