

Fondant au potimarron et pépites de chocolat



Ingrédients

280 g de chair de potimarron
4 gros oeufs
120 g de sucre blond de canne
80 g de beurre fondu
120 g de farine de blé
100 g de pépites de chocolat noir
50g de graines de courge

Préparation

1. Faites cuire la chair de potimarron à la vapeur et mixez-la.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
3. Ajoutez la farine puis le beurre et la purée de potimarron.
4. Incorporez les pépites de chocolat et les graines de courges.
5. Versez la préparation dans un moule carré de 20 x 20 cm, recouvert de papier sulfurisé.
6. Faites cuire 25 min dans le four préchauffé à 180°C.

