

Gâteau moelleux en duo, potimarron-chocolat praliné

Ingrédients pour un gâteau de 26 sur 20 centimètres :

3 oeufs
150 g de sucre
100 g de crème épaisse à 15 %
250 g de farine
1 sachet de levure
300 g de purée de potimarron
80 g de pralin
100 g de chocolat noir
2 cuillères à soupe de crème à 15%

Préparation :

Couper le potimarron en gros cubes.

Dans une casserole remplie d'eau froide, déposer les morceaux de potimarron, à partir de l'ébullition , cuire 15 minutes.

Egoutter, laisser refroidir.

Avec une cuillère à soupe, prélever la chair. Mixer en purée. Réserver.

Dans le robot, mettre les oeufs et le sucre, travailler une dizaine de minutes, le mélange doit blanchir et doubler de volume.

Ajouter la crème fraîche, puis la farine et la levure tamisées.

Réserver un tiers de cette pâte.

Dans les deux tiers restants, incorporer la purée de potimarron.

Verser dans le moule en silicone.

Mettre à cuire 10 minutes dans le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le pralin moins une cuillère à soupe, puis la crème fraîche, mélanger au tiers de pâte réservée.

Sortir le gâteau du four, verser l'appareil au chocolat sur la pâte au potimarron, saupoudrer du pralin restant, remettre dans le four pour 30 minutes.

Laisser tiédir le gâteau, démouler, laisser refroidir sur une grille.

<http://deliceyes.over-blog.org/>