



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Marbré au potimarron .



Ingrédients pour 6 personnes :

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| - 1 sachet de levure chimique                                   | - 7 cl de crème liquide   |
| - 150 g de farine de riz  | - 75 g de beurre          |
| - 160 g de chocolat noir pâtissier                              | - 75 g de sirop d'érable  |
| - 250 g de chair potimarron bio (compter 1 potimarron de 500 g) | - 75 g de sucre en poudre |
| - 3 gros œufs   | - Arôme vanille liquide   |
| - 35 g de poudre d'amandes                                      |                           |

- Cuire à la vapeur pendant 25-30 minutes le potimarron entier. Peler, égrainer puis extraire 250 g de chair
- Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable et la 30 g de sucre, rajouter le beurre pommade
- Délayer, puis ajouter la poudre d'amande, la farine et la levure chimique tamisés tous les 3 ensemble. Mélanger à nouveau
- Battre les blancs en neige ferme avec 35 g de sucre puis l'incorporer délicatement à la base de farine
- Diviser la pâte en 3, dans l'une incorporer la chair de potimarron mixée
- Dans une autre incorporer le chocolat fondu au bain-marie et délayé avec de la crème liquide
- Enfin dans la dernière délayer avec un filet d'arôme vanille liquide
- Huiler et fariner un moule à manquer puis alterner les couches à la verticale
- La base de chocolat, un cercle centré plus petit au potimarron, un cercle plus petit de vanille ...
- ... et ainsi de suite en alternant les couches. Ainsi le marbré aura des zébrures verticales
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 1 heure en couvrant d'alu à mi-parcours
- Vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau, éteindre le four, attendre avant de sortir le gâteau
- Démouler, une fois le moule à manqué à température ambiante

Astuces :

- Utiliser moule plus grand pour zébrures plus larges. Faire moins d'alternance de couches pour des zébrures plus épaisses
- Si la purée de potimarron est trop compacte, rajouter un peu de crème liquide au moment de mixer

