



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

. Marbré chocolat butternut .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de levure chimique	- 35 g de poudre d'amandes
- 150 g de farine de riz	- 35 g de vergeoise brune
- 160 g de chocolat noir pâtissier	- 7 cl de crème liquide
- 250 g de chair de courge butternut bio	- 75 g de beurre
- 3 gros œufs	- 75 g de sirop d'érable
- 30 g de sucre en poudre	- Arome vanille liquide et en poudre

- Extraire 250 g de chair d'une courge butternut sans la peau et cuire à la vapeur pendant 20 minutes
- Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable et la vergeoise, rajouter le beurre pommade
- Délayer l'ensemble puis ajouter la poudre d'amande, la farine et la levure chimique. Mélanger à nouveau
- Battre les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre puis l'incorporer délicatement à la base de farine
- Diviser la pâte en 2, dans l'une incorporer la chair de butternut mixée et aromatisée à la vanille
- Dans l'autre incorporer le chocolat fondu au bain-marie et délayé avec de la crème liquide
- Huiler et fariner un moule à manquer puis alterner les couches à la verticale. Méthode :
- La base de butternut, un cercle centré plus petit au chocolat, un cercle plus petit de butternut ...
- 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 : Pour une texture plus compacte et un aspect de flan, ne pas battre les œufs en neige, diminuer à 100 g la farine, mettre autant de grammes de chocolat que de courge et supprimer la poudre d'amandes. Pour une recette toute bio, remplacer le beurre par de la margarine végétale

