

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Fondant chocolat et courge délicata

Ingrédients

1 courge délicata

3 oeufs entiers

60g de farine

1 tablette de chocolat pâtissier

12cc de sucre

1 sachet de levure

Recette

Pour réussir ce fondant chocolat et courge, c'est très simple. D'abord, peler, laver et couper en dés la courge. La faire cuire à la vapeur. Vous pouvez aussi la faire cuire à l'eau mais il faudra bien l'égoutter avant de passer à l'étape suivante. La passer au mixeur. Réserver Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes Mélanger tous les ingrédients ensemble Enfourner dans un four préchauffé à 200°C entre 15 et 20min. Si vous trouvez le gâteau trop fondant, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson. Nous c'est comme ça qu'on le préfère!