

MOELLEUX CHOCOLAT POTIMARRON

Une recette de la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers



Ingredients

133 gr beurre bio
160 gr chocolat bio
133 gr farine bio semi-complète
1 sachet de levure bio
5 œufs bio
200 gr potimarron bio
52 gr sucre de canne

Préparation

1. Couper le potimarron en cube avec la peau sans les pépins. Faire cuire puis mixer en purée.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Mélanger le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, battre les blancs en neige et les incorporer.
4. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie et ajouter au mélange.
5. Ajouter la farine.
6. Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
7. Faire cuire 30 minutes.
8. Laissez refroidir avant dégustation.

*Avec la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers,
découvrez une recette gourmande pour régaler
toute la famille.*