

Fondant au chocolat et au potimarron de Philippe

Bluffant ! Le côté fondant est apporté par l'humidité du potimarron et ... c'est un fondant sans beurre ! Peu de sucre, peu de gras, un gâteau de régime en quelque sorte

Ingrédients

200 g de chocolat à 60% de cacao minimum

500 g de potimarron cuit

100 g de sucre

3 œufs battus

2 cuillères à soupe de poudre d'amandes

2 cuillères à soupe de maïzena

1 cuillère à soupe de purée d'amandes, par exemple ici

Préparation

Préchauffer le four à 200°. Faire cuire à la vapeur le potimarron coupé en morceaux. Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec la purée d'amandes. Mélanger dans un mixer tous les ingrédients avec le chocolat et le potimarron. La pâte obtenue est assez liquide. Huiler et fariner un moule à gâteau (pas trop grand, sinon le gâteau sera trop plat). Y verser la pâte à fondant. Faire cuire pendant 15 minutes à 190°. Dès que la lame d'un couteau ressort sèche, le fondant est juste cuit.

Une petite sauce vanille l'accompagnera parfaitement.