






# Moelleux au chocolat et potimarron

## Ingrédients

- 200g de chocolat à pâtissier 
- 200g de chair de potimarron
- 80g de sucre ou miel 
- 3 œufs 
- 50g de poudre d'amandes 
- 50g de farine 
- 2 càs d'huile végétale (coco, olive...)
- 1 càc de levure chimique
- Sucre vanillé
- Une pincée de sel

*Astuce : Si le sucre est remplacé par le miel, divisé par 2 la quantité*

## Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Coupez le potimarron et faite le cuire
3. Moudre les amandes
4. Dans un bol fouettez les œufs, le sucre et le sucre vanillé
5. Faire fondre le chocolat au bain-marie et laissez-le refroidir
6. Une fois cuit, mixez le potimarron pour en faire une purée
7. Ajoutez la purée de potimarron aux œufs, puis l'huile et enfin le chocolat fondu
8. Ajoutez les autres ingrédients : la farine, la levure, la poudre d'amande et le sel
9. Versez dans un moule à gâteau puis enfournez pour 25 minutes.

