

Marbré chocolat - butternut



25'

Temps de préparation

45'

Temps de cuisson

Niveau

Facile

Ingrédients

- 200 g de purée de courge butternut
- 2 œufs
- 60 g d'huile d'olive
- 100 g de graines de courge broyées en poudre ou de la poudre de noisette ou d'amande
- 2 c. à café de cannelle ou d'épices chaï (gingembre, cardamome...)
- 90 g de sucre complet
- 175 g de farine (blé, épeautre, riz...)
- 3 c. à café de poudre à lever
- 60 g de chocolat noir à pâtisserie



1 Préchauffer le four à 180°C.
Mixer ou bien mélanger la purée de butternut avec les oeufs et l'huile.

2 Mélanger dans un grand saladier les graines de courge réduites en poudre, les épices, le sucre, la farine, la poudre à lever et 1 bonne pincée de sel. Y verser le mélange courge/oeufs/huile et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Diviser la pâte en deux portions (l'une plus grosse que l'autre, deux-tiers / un-tiers environ). Mélanger le chocolat fondu avec la portion la plus petite.

4 Dans un moule à cake bien huilé, verser une couche de pâte orange. Ajouter de grosses cuillerées de pâte au chocolat. Recouvrir de pâte orange, puis de pâte au chocolat. Lisser la surface.
Enfourner pour 45 mn à 180 °C, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

