

Marbré à la courge butternut



Ingrédients:

- 180 gr de sucre en poudre
- 75 gr de beurre à 41 % de mg
- 4 œufs
- 1 courge butternut.
- 150 gr de farine
- 50gr de poudre d'amandes
- 1 cc de levure chimique
- 100 gr de chocolat noir
- 1/2 cc d'extrait de vanille

Pour un marbré : 8 personnes

La recette

- Couper la courge en deux, retirer les graines. La mettre dans un plat allant au four à micro ondes et la recouvrir d'un film plastique. Faire cuire à 900 w pendant 12 minutes environ.
- Retirer la chair, la mixer et réserver (Il faudra environ 250 gr de chair).
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, réserver.
- Préchauffer votre four à 180°.
- Faire fondre le beurre 10 à 20 sec au four à micro-ondes. Le verser dans un saladier et ajouter le sucre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, la courge, la farine, la poudre d'amande et la levure, mélanger le tout.
- Séparer la pâte en deux. Incorporer le chocolat fondu dans une moitié et l'extrait de vanille dans l'autre moitié.
- Beurrer et fariner un moule à cake et verser un peu de pâte au chocolat, puis celle à la vanille. Alternier les deux pâtes jusqu'à épuisement
- Enfourner pour 40 minutes.