

Recette bio : gâteau duo de chocolat et courge butternut

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Je n'en suis pas à ma première expérience de desserts à la courge butternut. Mon gâteau préféré c'est le [flan à la courge butternut](#) j'aime beaucoup le [cake à la courge butternut](#) aussi. Vous l'aurez compris j'ai une affection particulière pour cette courge, et j'aime principalement l'utiliser dans les desserts. J'avais envie de faire un gâteau bicolor c'est naturellement l'idée d'associer la courge butternut et le chocolat qui m'est venu à l'esprit !

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de courge butternut
- 150 g de sirop d'érable
- 75 g de margarine végétale non hydrogénée
- 100 g de farine de riz
- 3 œufs

1. Epluchez la courge butternut, ôtez les pépins et prélevez 150 de chair. Coupez la chair en cube et mettez à cuire à la vapeur 20 minutes.
2. Faites fondre la margarine végétale non hydrogénée au bain marie.
3. Mélangez la farine et les œufs, délayez avec la margarine fondue et le sirop d'érable.
4. Séparez la pâte obtenue en deux.
5. Faites fondre le chocolat cassés en morceau au bain marie et ajoutez le à une moitié de la préparation. Réservez.
6. Dans un robot muni d'une lame en S, mixez finement la courge butternut cuite la vapeur et ajoutez l'autre moitié de la pâte, mixez encore 30 secondes et Réservez.
7. Huilez un plat carré allant au four et farinez-le (avec de la farine de riz). Versez d'abord la pâte à la courge butternut, puis la pâte au chocolat au dessus, pas besoin que ça soit uniforme, laissez vous allez pour faire des jolies formes quand le gâteau sera coupé !
8. Faites cuire 25 minutes thermostat 6 ou 180°C, laissez refroidir et mettez-le une nuit au réfrigérateur il en sera que meilleur !

Le conseil de Karen

[> Toutes les recettes à base de courge butternut](#)