**GATEAU DE COURGE BUTTERNUT AU CHOCOLAT**

  

**INGREDIENTS :**

**- 200g de courge Butternut - 150g de chocolat noir - 2 œufs**

 **- 80g de sucre complet - 100g de farine - 1/2 càc de cannelle**

*\** ***Eplucher la courge à l’aide d’un économe.***

*\** ***La couper en 2 et retirer les graines avec une cuiller.***

*\** ***La couper en morceaux.***

*\** ***En prélever environ 200g et cuire 20 mn (à la vapeur ou à la casserole).***

*\** ***Egoutter et réduire en purée.***

*\** ***Préchauffer le four à 200°C.***

*\** ***Faire fondre le chocolat.***

*\** ***Mélanger dans un saladier la purée de courge, les œufs et la cannelle.***

*\** ***Ajouter le chocolat fondu et le sucre complet.***

*\** ***Incorporer la farine.***

*\** ***Verser cette préparation dans un moule à cake beurré et fariné.***

*\** ***Cuire 30mn au four.***

*\** ***Pour vérifier la cuisson, insérer une lame de couteau dans le gâteau, elle doit en ressortir légèrement humide.***