

MOELLEUX CITROUILLE - CHOCOLAT

Ingrédients :



400 grammes
de chair



80 grammes



200 grammes



50 grammes



150 grammes



3



25 centilitres



1 sachet



1
cuillère à café



1 pincée

Ustensiles :



Eplucher la citrouille. La couper en morceaux et la faire cuire dans une casserole d'eau frémissante jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et bien mélanger.
Ajouter les œufs un à un en battant bien avec la pincée de sel.

Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la levure et le sucre. Ajouter le chocolat fondu et la cannelle.

Quand la citrouille est cuite, l'égoutter puis écraser les morceaux à la fourchette avec la crème fraîche.

Mélanger la citrouille et l'autre préparation puis mettre à cuire environ 35 minutes à 180°C.