

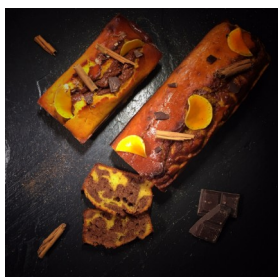


MARBRÉ AU BUTTERNUT DU BRUSQUET ET CHOCOLAT A LA FARINE DE PETIT EPEAUTRE

INGREDIENTS POUR 1 MARBRE

- 1 courge Butternut du Brusquet 200g
- 80 g chocolat noir 60%
- 230 g farine de Petit Epeautre
- 250 g sucre blond
- 140 g beurre
- 4 oeufs
- 1 sachet levure
- 1 pincée sel
- 1 c a café cannelle moulue
- Sel et Poivre

Nous y voilà ! C'est l'automne, quelle belle saison ! Apparition des poires, des pommes, et des cucurbitacées ! Pour ce mois, nous allons célébrer l'union de la courge Butternut avec Mr Chocolat, et le témoin sera la farine de petit épeautre ! Quel programme pour des goûters d'automne savoureux !



1. Couper la courge en morceaux sans l'éplucher, la vider en prenant soin de garder les graines et la faire cuire dans de l'eau bouillante pendant environ 25 minutes. Une fois cuite, l'égoutter, la laisser refroidir avant d'enlever la peau et de la réduire en purée avec un petit coup de mixeur. En récupérer 200g.
 2. Pour les graines de courge, laver-les, sécher et les torrifier au four une vingtaine de minutes à 160°C.
 3. Fouetter les oeufs avec le sucre de canne, ajouter la purée de courge, le sel, la cannelle, le beurre fondu et enfin la farine et la levure tamisée. Séparer cette pâte, 2/3 de la pâte où l'on ajoute la purée de courge et dans le tiers restant, incorporer le chocolat fondu.
 4. Beurrer et fariner un moule à cake. Verser successivement les couches de pâte chocolaté et « nature » à la poche à douille.
 5. Enfourner pour 45 minutes à 180°C. Laisser tiédir un peu avant de démouler et décorer avec des tranches de courges confites, des bâtons de cannelle, du chocolat en copeaux ...
- Bonne réalisation !



Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

