

# Le potiron cake et son coulis de chocolat **3**

une recette de Benjamin Bajeux

## LES INGRÉDIENTS (8 personnes)

### Pour le potiron cake :

- 20 gr de Maïzena
- 200 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 320 gr de potiron
- 4 œufs
- 15 cl de crème liquide

### Pour la sauce au chocolat :

- Coulis de chocolat
- 120 gr de chocolat 72%
- 10 cl de crème
- 5 cl de lait
- 20 gr de beurre
- 20 gr de sucre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

### Réalisation du potiron cake :

- Découper les 320 gr de potiron le plus finement possible. Les mettre dans un saladier, y ajouter un filet d'eau, couvrir d'un film alimentaire et mettre le tout deux minutes au four à micro-ondes. Mixer le potiron pour obtenir une purée.
- Dans un grand saladier, verser la farine en la tamisant, ajouter la Maïzena, la levure chimique, mélanger.
- Ajouter à la préparation le sucre et mélanger. Puis y incorporer la purée de potirons, les œufs et le beurre fondu, mélanger le tout.
- Ajouter-y en mélangeant la crème fraîche et mixer la préparation.
- Verser-la dans un moule allant au four et faire cuire à 180° pendant 20 minutes.

### Réalisation du coulis de chocolat :

- Faire fondre le chocolat avec le lait et la crème liquide. Juste à ébullition, retirer du feu et ajouter le beurre et le sucre et mélanger.
- Verser le coulis de chocolat en décoration sur le potiron cake et n'oubliez pas de déguster !



## L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajeux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter un cake potiron goût surprise : «remplacer le potiron par de la betterave ou de la carotte».

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>