

Cake au potiron et aux pépites de chocolat

250 g de chair de potiron - 12,5 cl de crème fraîche épaisse - 150 g de sucre - 2 œufs - 100 g de pépites de chocolat - 175 g de farine - $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de farine - 7 g de levure chimique - $\frac{1}{2}$ c à café de sel



- ✓ Détailler le potiron en cubes et cuire en autocuiseur 10 mn environ.
- ✓ Mixer et laisser tiédir puis réfrigérer 20 mn environ.
- ✓ Dans un saladier battre crème fraîche + sucre. Ajouter les œufs et le potiron. Mélanger le tout délicatement.
- ✓ Rouler les pépites dans la $\frac{1}{2}$ cuillère de farine. Secouer au tamis pour retirer l'excédent.
- ✓ Travailler la farine, le sel et la levure. Mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte sans grumeaux.
- ✓ Incorporer les pépites, verser la pâte dans le moule à cake anti adhésif ou moule beurré.
- ✓ Cuire à 180 / 200 ° pendant 10 mn. Puis inciser le cake et remettre au four pour 30 mn.
- ✓ Déguster froid.