

## Fondant au Chocolat & Potiron

(sans beurre)



### Pour un moule de 20 cm de diamètre

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 25 minutes + 5 minutes pour le potiron**

- 150 g de chocolat noir
- 300 g de potiron ou potimarron ou 200 g de purée
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 1/2 c à café de poudre de vanille
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Faites cuire le potiron coupé en morceaux de préférence à la vapeur. *Pour l'occasion, j'ai utilisé mon micro-cook et mon potiron a cuit en 5 minutes.*

Laissez égoutter dans une passoire le temps de préparer le reste de la recette. Écrasez en purée à l'aide d'une fourchette.

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou micro-onde (2 minutes à 600 W en 2 temps).

Préchauffez le four à 160° C (chaleur tournante).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la vanille et le rhum.

Mélangez le chocolat fondu avec la purée de potiron.

Ajoutez le mélange chocolat/potiron dans le saladier. Incorporez la poudre d'amandes et la farine. Mélangez au fouet délicatement pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule beurré et légèrement fariné (pas besoin pour le silicone) ou recouvrez le fond du moule d'un papier sulfurisé.

Glissez au four 25 minutes. *La température et le temps de cuisson dépendent de votre four.*

La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Démoulez votre fondant sur une grille pour le laissez refroidir.

Vous pouvez le déguster tiède ou à température ambiante. C'est cette dernière version que nous préférons.

Conservez votre fondant au réfrigérateur. Pensez à le sortir 30 minutes avant de le consommer.