

LA RECETTE DE VALÉRIE

GÂTEAU BUTTERNUT PÉPITES DE CHOCOLAT

Valérie l'a réalisé pour le Café des Parents d'Octobre. Vous l'avez adoré. En voici la recette !

Les ingrédients :

200gr de farine

1 cuillère à café de levure

2cc de cannelle

1cc d'épices mélangées

120g de beurre

130g de sucre roux

500 g de butternut

2 œufs

60ml de lait

125 gr de pépites

Et pour le crumble :

80 gr de farine

80gr de sucre roux

80gr de beurre

1cc de cannelle

La recette :

Faire cuire la courge tranchée au four ou à la vapeur 15 à 20 minutes
Bien presser pour enlever un maximum d'eau. Puis la mixer.

Le crumble : Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une pâte grumeleuse et la réserver au frais.

La pâte : Mélangez la farine, la levure les épices. Ajoutez les œufs battus avec le sucre puis le beurre fondu et le lait. Ajoutez la purée de courge et les pépites.

Préchauffez le four à 180°

Versez la pâte dans un moule carré tapissé de papier cuisson. Cuire environ 15 min puis répartissez le crumble sur la pâte. Poursuivez la cuisson 25 min.

Avant de déguster saupoudrez de sucre glace.

