



GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA SUCRINE DU BERRY

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 200g de pommes
- 170g de sucre
- 120 de beurre
- 200g de chocolat
- 120g de courge sucrée du Berry
- 200g de farine
- ½ sachet de levure.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre.
Laisser refroidir.

Râper pommes et courge. Fariner un peu.

Mélanger œufs, sucre, beurre, farine tamisée et levure.

Ajouter les pommes et sucrines râpées.

Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire 40mn à 180°.