



# Gâteau au potimarron et pépites de chocolat

Temps de préparation 10 minutes min

Temps de cuisson 40 minutes min

Temps total 50 minutes min

## Ingrédients

- 300 g cubes de potimarron (voir variantes)
- 50 g poudre d'amande
- 50 g farine d'orge
- 30 g son d'avoine
- 10 g huile olives ou beurre de coco
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à soupe jus de citron
- 60 g sucre ou 30 gr de sucre de bouleau
- 30 g pépites de chocolat noir
- 1 c. à café cannelle

## Préparation

1. Commencez par faire chauffer de l'eau dans la cuve de votre cuit-vapeur puis faites cuire les cubes de potimarron pendant 10 minutes. Une fois cuits, transformez-les en purée à l'aide d'une fourchette.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme et réservez.
3. Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre d'amande, la farine d'orge, le son d'avoine, les pépites de chocolat, la cannelle et l'huile d'olives. Ajoutez ensuite la levure et le jus de citron.
4. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la préparation.
5. Versez la pâte dans un moule chemisé et cuire au four 40 minutes à 180 °c.
6. Si vous le souhaitez, décorez le dessus du gâteau avec quelques graines de tournesol ou de courge.

## Notes

### Variante sans potimarron

Courges butternut, spaghetti ou potiron conviennent également parfaitement pour cette recette.

### Variante sans chocolat

Remplacer les pépites de chocolat par des oléagineux (noix, noisettes, ...) ou par des graines (tournesol, graines de courge, pavot).

Il faudra rajouter du sucre (environ 20 g) pour garder l'équilibre sucré du gâteau.