

## GATEAU CHOC-BUTTERNUT SANS GLUTEN – SANS BEURRE

Pour 6 personnes

- 500 g de courge butternut
  - 200 g chocolat noir pâtissier
  - 4 œufs
  - 2 cuillères à soupe d'huile de coco
  - - 80 g de sucre roux
  - - 60 g de poudre de noisettes
  - - 1 pincée de bicarbonate de soude – 1 pincée de sel
  - - sucre glace – noisettes concassées
- 
- Coupez la courge en deux et enfournez-la 45 mn à 180°C. Vérifiez la cuisson en plantant un cure-dent, il doit s'enfoncer sans résistance. Une fois cuite, récupérez la chair, pour ma part je la mixe pour qu'elle soit bien homogène.
  - Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Mélangez 250 g de chair de butternut avec le chocolat fondu, les œufs, l'huile de coco, le sucre, la poudre de noisettes, le bicarbonate, le sel jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
  - Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfourez 30 mn à 180°C. Laissez refroidir avant de démouler.
  - Servez le gâteau saupoudré de sucre glace et de noisettes concassées.

C'est délicieux. Testé et approuvé par un échantillon de RANDIF.