

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

## Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les  
recettes

# Délice au potiron, chocolat et coco



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

## Ingrédients

**6**

- 80 g de chocolat à 70%
- 170 g de potiron râpé
- 3 œufs

- 50 g sucre de coco
- 40 g farine de coco ou de coco râpée mixée
- 1 c. à s. de levure sans gluten
- 60 g d'huile d'olive
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de fleur de sel

1. Faire fondre le chocolat au bain marie
2. Battre les œufs et le sucre
3. Ajouter la farine, la levure, mélanger
4. Ajouter l'huile, mélanger
5. Ajouter le chocolat fondu, mélanger
6. Ajouter la pincée de vanille et de fleur de sel, mélanger
7. Ajouter le potiron râpé et bien mélanger
8. Huiler et fariner un moule à cake que vous mettrez sur le tamis du vitaliseur sans qu'il ne touche les bords.
9. Faire cuire 35 mn
10. Laisser refroidir avant de démouler

*Un vrai régal de fondant !*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)