



Halloween

Jeudi 31 octobre 2024

RACINES MALEFIQUES
A LA BAVE DE CRAPAUD

(Salade coleslaw)

CHAIR DE ZOMBIE GRILLEE

(Poulet rôti au paprika)

CHAUDRON DE LA SORCIERE

(Pâtes tricolores aux legumes oubliés)

DESSERT DES VAMPIRES

(Fromage blanc et coulis de fruits rouges)

Armor Cuisine vous souhaite un bon appétit



CAKE POTIRON CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 6 Oeufs
- 300 g de potiron
- 300 g de chocolat
- 200 g de farine avec poudre levante
- 70 g de beurre
- 7 cl d'huile de tournesol
- 30 cl de sirop d'érable
- 1 pincée de sel

PREPARATION

- Faites cuire le potiron, épluché et coupé en cubes, 20mn à la vapeur
- Préchauffez le four à 180°. Fouettez les oeufs dans une jatte. Versez le sirop d'érable, la farine, le beurre fondu et l'huile de tournesol. Bien mélangez pour obtenir une texture homogène.
- Versez la moitié de cette pâte dans une seconde jatte. Mixez finement le potiron puis mélanger la purée obtenue avec la pâte de la première jatte.
- Faites fondre le chocolat au bain marie et le mélanger à la seconde jatte.
- 6 Oeufs 300 g de potiron 300 g de chocolat 200 g de farine avec poudre levante 70 g de beurre 7 cl d'huile de tournesol 30 cl de sirop d'érable 1 pincée de sel
- Versez des couches successives de potiron et chocolat dans un moule antiadhésif.
- Mettez au four 50 minutes

