

Crème au chocolat

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

500g de courge épluchée (butternut ou melonnette de Vendée ou potimarron)

100g de sucre roux mixé fin

100g de beurre

100g de chocolat à fondre

Menthe ou verveine (feuilles ou extrait)

Faites cuire la courge épluchée en morceaux à la vapeur environ 10mn avec 3 feuilles de menthe ou de verveine (facultatif).

Coupez le beurre en petits morceaux et les réserver.

Découpez la tablette de chocolat en petits morceaux également et réservez

Déposez la courge cuite dans un saladier.

Ajoutez les morceaux de beurre et de chocolat. Couvrez et laissez fondre pendant 10-15 mn. Mélangez et ajoutez le sucre.

On obtient alors une crème très lisse. Utilisez le mixeur électrique si besoin.

Versez cette crème dans des coupes individuelles et placez le tout au réfrigérateur avant de servir.