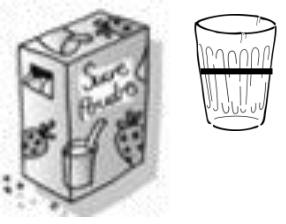
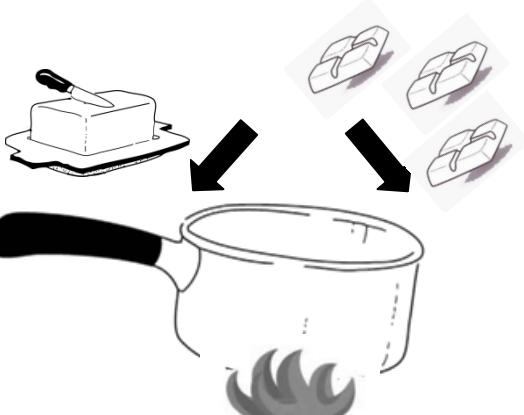


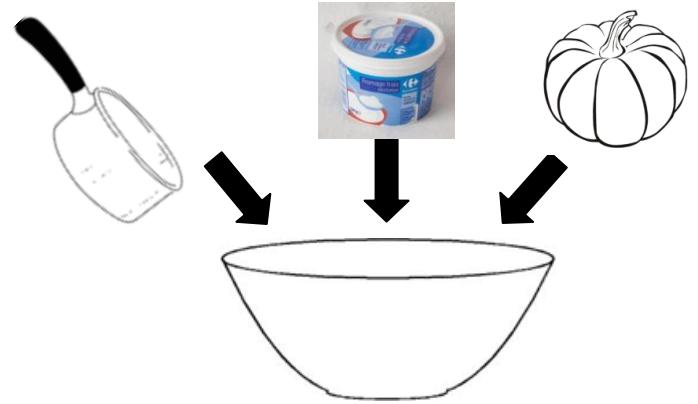
LE GATEAU CHOCOLAT POTIRON

Les ingrédients :

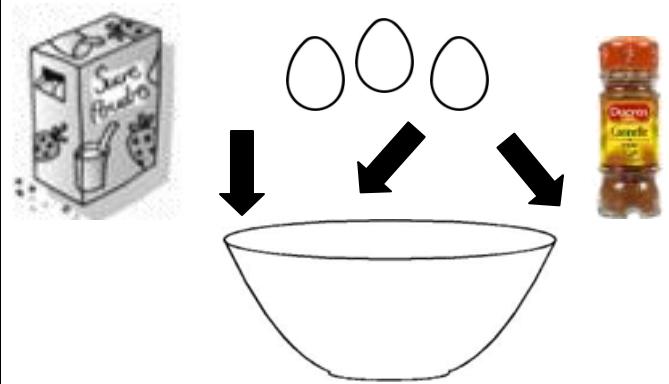
 1/2 verre	 1/2 verre	8 cuillères à soupe de fromage blanc (150g)	1 cuillère à café de cannelle 
---	--	---	--

3 œufs	2  2 cuillères à soupe de beurre	 1 verre (potiron cuit)	 6 barres de chocolat (240g)
--------	---	--	--

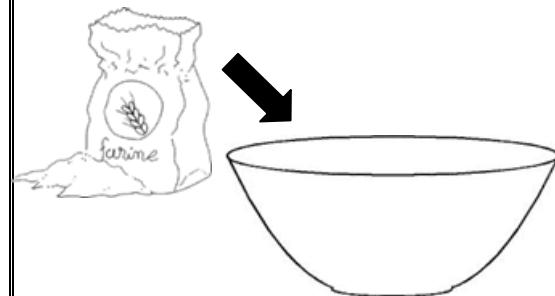
1 Faire fondre le beurre et le chocolat fondu cassé en morceaux dans une casserole. (Laisser tiédir.)	
--	--

2 Dans un saladier, verser le beurre et le chocolat fondu. Ajouter le potiron et le fromage blanc.	
--	--

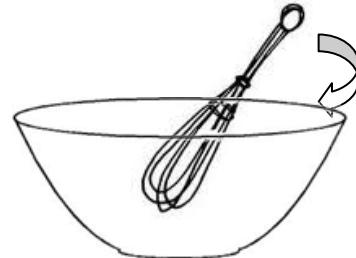
3 Incorporer le sucre, la cannelle et les œufs.



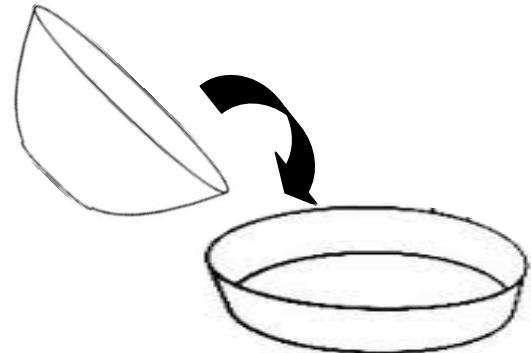
4 Ajouter la farine.



5 Mélanger.



6 Verser la préparation dans le moule.



7 Mettre au four à 180°C pendant 20min.

