

Marbré potiron et chocolat (Gâteau d'Halloween facile)

Bonjour à toutes et tous

Ma belle famille passant dans la région, nous avons décidé avec ma belle-mère de réaliser un « gros goûter d'Halloween », capable de régaler les (nombreux) petits gourmands et d'amuser les plus grands. Elle se porta volontaire pour tenter les fameux « cookies araignées » qui circulent sur la blogosphère cuisine, quant à moi, j'eus la responsabilité d'un « gros gâteau d'Halloween ». Il existe des dizaines de recettes sur le net, mais le simple est rapide est assez frugal. Après quelques recherches je trouvais une bonne idée sur pinterest de gâteau marbré au [potiron](#) et [chocolat](#). Une déco avec des chamallows fantômes devait apporter la touche de fun?.

Arrivés au goûter, le gâteau (et les cookies) ont émerveillé. La dégustation a aussi été à la hauteur : très moelleux (voir plutôt humide) avec le potiron, au bon goût de chocolat, il avait la douceur des goûters de l'enfance, et le côté « comfort food » d'un gâteau de famille. Je voulais donc vous partager l'idée, au cas où vous cherchiez un gâteau Halloween facile. Bonne journée :



Recette : Gâteau Halloween facile – Marbré potiron chocolat

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

Pour le gâteau:

- 180 g de sucre
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 500 g de chair de potiron (environ 650 gr non épluchée)
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de chocolat noir

Pour la décoration:

- 50 g de chocolat noir à croquer
- Quelques chamallows blancs

- des cure dents

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la purée de potiron

- Si vous disposez d'une tranche de potiron, lavez la, épluchez la puis coupez la en petits morceaux.
- Faites la cuire à feu moyen dans une sauteuse avec 1/2 verre d'eau jusqu'à ce que la chair s'écrase facilement.
- Mixez alors le tout très finement, et laissez s'évaporer pendant 15 minutes à feu doux.

Étape 2 : Le marbré potiron chocolat

- Mettez le beurre en pommade (consistance de crème), puis battez le avec le sucre jusqu'à ce que le mélange sont très crémeux.
- Ajoutez les œufs un par un en essayant de retrouver à chaque fois une texture homogène.
- Ajoutez ensuite la chair de potiron mixée, puis la farine, poudre d'amande et levure chimique. Homogénéisez ensuite le tout.
- Séparez la pâte en deux portions. Dans l'une, ajoutez le chocolat noir que vous aurez préalablement fait fondre.
- Dans votre moule, versez les deux pâtes en alternant les couches. Commencez idéalement par une couche de potiron.
- Enfournez pour 45 à 1 heure à 180°C. Le temps de cuisson dépendra du moule : pour un moule à manqué, 45 min devrait suffire, pour un moule à kouglof, il faudra plutôt viser 1 heure.

Étape 3 : Décoration

- Faites fondre le chocolat au bain marie ou micro ondes.

- Piquez les marshmallow sur des cure dents. Trempez ensuite un autre cure dent dans du chocolat fondu, puis dessinez sur les chamallow des yeux et une bouche. Vous piquerez par la suite ces chamallow sur le gâteau.
- A l'aide d'une fourchette, tracez des « lignes » de chocolat fondu sur le gâteau.

Servez ce marbré potiron chocolat à température ambiante.

Astuces :

- Le gâteau est bien entendu réalisable hors période d'Halloween.
 - *Variante* : Vous pouvez aussi utiliser de la butternut, courge musquée, longue de nice,...
-