

GATEAU CHOCOLAT ET AUBERGINES

INGRÉDIENTS

2 petites aubergines
200g de farine
1/2 sachet de levure
chimique
3 oeufs
150g de sucre
60g de beurre
60g de crème
100g de chocolat noir
1 cc d'extrait de vanille
(facultatif)
sel

PRÉPARATION

Eplucher les aubergines, les couper en gros dés et les faire cuire à l'autocuiseur pendant 4 min à partir de la rotation de la soupape. Mixer pour obtenir une purée.

Dans un saladier, verser la farine. Ajouter une pincée de sel, la levure et bien mélanger.

Incorporer les œufs, le sucre, le beurre fondu, la crème, la vanille, la purée d'aubergines.

Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné puis faire 30 min à 180°C.

Déguster tiède ou froid

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

