

## GÂTEAU GLACÉ AU POTIRON ET AU CHOCOLAT

*N.B. : Se prépare la veille, voire l'avant-veille du jour de service.*

- 1) Faire cuire à la vapeur 750 g de chair de potiron coupée en dés puis la laisser longuement s'égoutter.
- 2) L'écraser en purée épaisse et lui incorporer 2 c. à s. de cacao amer et de la cannelle.
- 3) Faire fondre au bain-marie 150 g de chocolat et 150 g de beurre coupés en morceaux. Ajouter 125 g de sucre semoule et remuer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- 4) Mélanger le tout, verser dans un moule tapissé de papier cuisson et laisser une nuit au réfrigérateur.