 **Potichoc**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 160 g de chair de potimarron**
**- 70 g de beurre**
**- 3 œufs**
**- 140 ml de sirop d'érable**
**- 120 g de farine**
**- 150 g de ganache au chocolat**
**ou 150 g de chocolat.**
**- ¼ de càc de cannelle**

**1 moule à cake de 25 cm de long beurré**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Éplucher un morceau de potimarron.
Prélever 160 g de chair et la couper en dés.
Faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.
Mixer finement.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Faire tiédir la ganache pour la ramollir ou faire fondre le chocolat.
Travailler au fouet les œufs et le sirop d'érable jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
Ajouter la farine et mélanger.
Ajouter la purée de potimarron, le beurre et la cannelle.
Travailler pour obtenir une pâte bien homogène.
Verser la pâte dans le moule.
Faire couler la ganache ou le chocolat en faisant des zigzag au-dessus de la pâte.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.
Couper en tranches et déguster à température ambiante.