

# Crème au chocolat



## Ingrédients

500g de purée de courge (potimarron, sucrine du Berry, Délicata)

100g de beurre

100g de sucre roux (mixé fin)

100g de chocolat à cuire



## Préparation de la recette :

-Faire cuire la courge en morceaux avec 3 branches de menthe. Réduire en purée.

-Travailler le beurre à la fourchette jusqu'à obtenir une pommade.

-Ajouter la purée de courge tiède et bien mélanger le tout.

-Incorporer le sucre, puis le chocolat fondu.

On obtient alors une crème très lisse que l'on peut éclaircir avec un peu de lait selon la consistance souhaitée.

-Mettre au frais.

