

Crème au chocolat et à la courge musquée (butternut etc ...)

Pour 8 personnes.

1kg de courge

200g de graisse végétale Soma, Vitaquel)

200g de rapadura (sucre complet)

200g de chocolat noir dessert

- Peler et retirer les pépins de la courge
- Faire cuire à la vapeur puis réduire en purée
- Lorsque la purée est tiède introduire la graisse végétale, le chocolat fondu et le sucre.
- Mixer longuement cette préparation afin d'obtenir une crème lisse.
- Verser dans un plat creux ou petits ramequins
- Mettre au frais 2h minimum