



# Gâteau Halloween

(ou gâteau potiron chocolat)

**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 45 minutes.**

## Ingrédients :

Pour le gâteau : (6-8 personnes)

- 180 g de sucre
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 500 g de [chair de potiron](#) (environ 650 gr non épluchée)
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de [chocolat noir](#)

Pour la décoration

- 50 gr de chocolat noir à croquer
- Quelques chamallows blancs
- des cure dents

## **Réalisation :**

### **Etape 0 : préparation de la purée de potiron**

1. Si vous disposez d'une tranche de potiron, lavez la, épluchez la puis coupez la en petits morceaux.
2. Faites la cuire à feu moyen dans une sauteuse avec 1/2 verre d'eau jusqu'à ce que la chair s'écrase facilement.
3. Mixez alors le tout très finement, et laissez s'évaporer pendant 15 minutes à feu doux.

### **Etape 1 : le gâteau potiron chocolat**

1. Mettez le beurre en pommade (consistance de crème), puis battez le avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit très crémeux.
2. Ajoutez les œufs un par un en essayant de retrouver à chaque fois une texture homogène.
3. Ajoutez ensuite la chair de potiron mixée, puis la farine, poudre d'amande et levure chimique. Homogénéisez ensuite le tout.
4. Séparez la pâte en deux portions. Dans l'une, ajoutez le chocolat noir que vous aurez préalablement fait fondre.
5. Dans votre moule, versez les deux pâtes en alternant les couches. Commencez idéalement par une couche de potiron.
6. Enfournez pour 45 à 1 heure à 180°C. Le temps de cuisson dépendra du moule : pour un moule à manqué, 45 min devrait suffire, pour un moule à kouglof, il faudra plutôt viser 1 heure.

### **Etape 2 : Décoration.**

1. Faites fondre le chocolat au bain marie ou micro ondes.
2. Piquez les marshmallow sur des cure dents. Trempez ensuite un autre cure dent dans du chocolat fondu, puis dessinez sur les chamallow des yeux et une bouche. Vous piquerez par la suite ces chamallow sur le gâteau.
3. A l'aide d'une fourchette, tracez des « lignes » de chocolat fondu sur le gâteau.



## COCKTAIL HALLOWEEN

### INGRÉDIENTS :

1 PERS.

- 1 c. à soupe de sirop de grenadine
  - 1 c. à soupe de sirop de pamplemousse
  - 20 cl d'eau
  - quelques gouttes de colorant rouge
- 

### PRÉPARATION : 5 min

1

Versez les sirops dans un verre. Ajoutez l'eau et mélangez bien.

2

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant rouge pour une couleur plus prononcée.

3

Dégustez ce cocktail sans alcool bien frais.

### ASTUCES

Pour s'inscrire dans la thématique d'Halloween, misez sur une présentation originale. Versez l'eau dans un verre. Dans un récipient, mélangez les deux sirops puis placez-les dans une petite seringue. Disposez la seringue dans le verre pour un résultat vraiment effrayant !