

## Moelleux chocolat / ricotta

L'automne, c'est la saison où les arbres sont couleurs **ors**, où les petits écureuils font leur provisions pour l'hiver. C'est aussi la saison des châtaignes (miam, miam !), et des potirons...

Voici un dessert que j'ai trouvé dans mon livre [Légumes saveur. légumes santé : 240 recettes pour être en forme des éditions Sélection.](#)

Il y a une section consacrée aux desserts, et cette recette vient de là.

**Ingrédients :** (le livre préconise un moule à charnière de 20 cm, perso j'ai utilisé mon moule à charnière de 18 cm de diamètre)

- 100 gr de biscuits Petit-Beurre LU
- 2 c à s d'huile de noix
- 500 gr de faisselle normal (il existe du 0% et du normal, j'ai pris du normal) bien égouttée
- 70 gr de sucre roux
- 350 gr de purée de potiron (j'ai pris de la purée Picard que j'ai décongelé à la casserole)
- 4 c à s de sirop d'érable
- 2 oeufs
- 1 + 1/2 c à s de Maïzena
- 2 c à c de cannelle
- 1 c à c de vanille liquide
- 3 pincées de sel



### **Préparation :**

1. A l'aide d'un robot mixeur, réduisez les biscuits Petit-Beurre LU en miettes.
2. Ajoutez l'huile de noix. Remixez.
3. Découper un cercle de papier sulfurisé de la taille de votre moule (*18 cm pour moi donc*), et déposer le au fond du moule.
4. Versez le mélange miettes + huile de noix au fond du moule.
5. A l'aide d'une petite cuillère, tassez la poudre de biscuits de manière à obtenir une épaisseur régulière.
6. Mettez le moule dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes pour que la croûte cuise légèrement.  
*Vous verrez : au bout des 10 minutes, elle aura pris une couleur toute dorée.*
7. **Pendant que la croûte cuit au four...**  
Egouttez bien la faisselle (*j'ai utilisé un égouttoir à pâtes*).
8. Dans une jatte, versez la faisselle égouttée et le sucre roux. Battez pour obtenir un mélange homogène.
9. Ajoutez la purée de potiron, le sirop d'érable, les oeufs, la Maïzena, la cannelle, la vanille liquide et les pincées de sel.  
Battez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
10. Versez la pâte faisselle/potiron dans le moule (*sur la croûte dorée une fois que les 10 minutes sont passés, se référer à l'étape 6*).
11. Faites cuire 55 minutes à 180°C (*mettez une feuille en aluminium sur le gâteau pour les 10 dernières minutes de fin de cuisson*).
12. Sortez le gâteau du four en fin de cuisson.  
Laissez le refroidir, puis mettez le au frigo pendant minimum 4 heures (*j'ai laissé une nuit*).

Ce gâteau est délicieusement bon...

Le goût du potiron ne se sent pas (et ne choque pas).

C'est comme... Comme **une part de bonheur santé et sucré !**

*Recette de base de Légumes saveurs, légumes santé : 240 recettes pour être en forme, aux éditions Sélection*