

# GÂTEAU À LA COURGE ET AU CHOCOLAT

## Ingrédients

1 3/4 tasse de farine  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 c. à table d'épices d'automne au choix (cannelle,  
cardamome, anis, clou de girofle/type pain d'épices)  
3/4 tasse de beurre  
1 1/2 tasse de cassonade  
1 1/2 de purée de courge  
3 œufs  
1/3 de tasse de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un petit bol Grand-mère, mélanger les ingrédients secs (farine, poudre à pâte, bicarbonate et épices).
3. Dans un grand bol Grand-mère, battre en crème le beurre et la cassonade. Ajouter la purée de courge, bien mélanger. Ajouter les oeufs et mélanger.
4. Incorporer progressivement le mélange d'ingrédients secs dans le grand bol. Ajouter le chocolat. Bien mélanger.
5. Verser dans un contenant Ultrapro.
6. Cuire 45 minutes.

DEBBIE DUFOR, MÉLANIE MARCHAND ET JEAN-PHILIPPE JACQUES

