**Gâteau potiron / chocolat blanc**

**Ingrédients**

- 960 g de potiron épluché et râpe
- 225 g de beurre
- 600 g de chocolat blanc
- 450 g de farine
- 12 jaunes d'oeufs
- 12 blancs d’œufs montés en neige
- 2 sachets de levure chimique
- 300g de sucre blond
- 3 pincées de noix de muscade
- 3 pincées de sel

**Préparation**

Etape 1: Préchauffer le four thermostat à 180°.

Etape 2 : Râper le potiron et séparer les blancs des jaunes d’œufs

Etape 3: Dans un saladier, mélanger le potiron râpé avec les jaunes d’œufs.

Etape 4: Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie (ou micro-ondes).

Etape 5: Mélanger au potiron râpé, ajouter la farine, la levure chimique, le sucre puis la pincée de noix de muscade et le sel.

Etape 6: Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation délicatement en soulevant bien la pâte.

Etape 7: Une fois la pâte bien homogène la verser dans un moule bien huilé et sucré, disposer les noix de pécan sur la pâte.

Etape 8: Enfourner pendant 45 minutes.