

Torta Monferrina gâteau à la courge, pomme et chocolat du Piémont

Un gâteau qui a l'air de rien et qui pourtant a un charme fou ! Il ne ressemble à aucun autre, fondant humide, parfumé et très très gourmand. La **Torta alla Monferrina** ou même *torta nera* (gâteau noir) est un ancien gâteau paysan typique du **Piémont** et plus exactement de Monferrato. Un dessert né avec des ingrédients du potager (la **pomme** et la **courge**, étonnant non ? Ils donnent surtout une texture), quelques produits luxueux comme le **chocolat** et les amaretti (à l'origine on utilisait que du cacao et des fruits secs) puis des fruits confits. On utilisait d'ailleurs également des variétés de pommes anciennes et très locales qui n'existent presque plus. Autre caractéristique : il n'y a pas de farine. Selon les familles et les grand-mères certains ingrédients varient. La base est celle de pomme, courge et chocolat et amaretti
Torta alla Monferrina, gâteau à la courge, pomme et chocolat (pour 4 à 6 personnes)



- 2 pommes Royal Gala ou Booskop (400 g environ)
- 300 g de pulpe de courge butternut (Doubeurre ou en tout cas douce et peu aqueuse)
- 70 g de chocolat noir à 64-70% de cacao
- 60 g de sucre
- 3 amaretti secs (ou 50 g d'amandes ou de noisettes)
- 60 g de figues séchées ou d'orange confite ou de pruneaux (de bonne qualité)
- 40 g de raisins secs
- 1 cs de cacao
- 1 oeuf entier (50 g)
- Rhum ou Amaretto
- lait, sel, beurre et farine de maïs ou de riz très fine

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C (statique).

Éplucher et couper la pomme en tranches fines. La cuire dans une casserole avec 30 g de sucre et 1cs d'eau à feu doux pendant un quart d'heure environ. Elle doit cuire mais rester encore un peu ferme.

Pendant ce temps couper en morceaux la courge et la cuire avec 30 g de sucre et 2 cs de lait à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne bien tendre (il faudra une vingtaine de minutes).

2. Mixer le chocolat avec les noisettes (ou les amaretti). Mettre les raisins dans l'eau tiède 15 minutes puis les égoutter et les mélanger avec l'écorce d'orange coupée en dés.

3. Mélanger la pomme et la courge cuite, ajouter le mélange amaretti-chocolat puis incorporer l'orange et le raisins. Mélanger. Ajouter une pincée de sel, le cacao e 2 cs d'Amaretto. Incorporer enfin l'oeuf fouetté au préalable. On doit obtenir un ensemble homogène.

4. Beurrer un moule de 22 cm de diamètre et le fariner avec le maïs ou le riz. Verser la pâte dedans,

tapoter pour qu'elle soit bien étalée. Cuire pendant une heure environ? La gâteau doit sécher mais l restera très moelleux.

Laisser tiédir et démouler. Il se garde très bien jusqu'au lendemain