

Très bon

GATEAU POTIRON CITRON RHUM

Ingrédients

- 500 g de potiron
- 5 oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 150 g de beurre fondu
- le zeste d'un citron
- 5 cl de rhum
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1) Commencez par faire la purée de potiron : épluchez, ôtez les graines et coupez le potiron en cubes.
- 2) Faites-les cuire dans de l'eau bouillante 15 minutes environ.
- 3) Égouttez bien la purée, et mixez-la.
- 4) Lorsqu'elle a refroidi, incorporez le beurre fondu, les jaunes d'œufs et le rhum. Fouettez le tout.
- 5) Versez la farine petit à petit en mélangeant, ainsi que le zeste du citron.
- 6) Montez les blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel, et lorsqu'ils ont bien pris.
- 7) Versez progressivement le sucre en poudre, jusqu'à obtenir une meringue toute lisse.
- 8) Incorporez délicatement la meringue au mélange précédent.
- 9) Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.
- 10) Cuisson :
50 minutes à 200°.
- 11) Démoulez immédiatement et laissez-le refroidir. Quand il est froid, saupoudrez-le de sucre glace.

Très bon

GATEAU AU POTIRON CONFIT

Ingrédients

750 g de chair de courge cuite

Une cuillère à soupe d'huile d'olive fruitée(clic)

100 g de farine de souchet (clic)

85 g de sucre de canne

25 g de beurre

1 gousse de vanille (clic)

6 dattes

Deux cuillères à soupe de rhum

4 cuillères à soupe de sucre de canne

Préparation

Au four, cuire un gros morceau de courge avec la peau (choisir une variété qui ne rend pas trop d'eau comme le potimarron ou la courge butternut) après l'avoir imbibée d'un peu d'huile d'olive fruitée pendant 40 minutes environ à 200 ° (la chair doit être tendre).

Prélever la chair de la courge et réserver dans un bol.

Préchauffer le four à 180 °.

Dans le bol du robot, déposer la chair de courge bien égouttée, la farine de souchet, le sucre et le rhum, puis mélanger.

Couper la gousse de vanille dans la largeur pour en récupérer les graines.

Dénoyauter les dattes et les couper en morceaux.

Ajouter la vanille et les dattes à la préparation, puis mélanger.

Beurrer généreusement un moule à manqué.

Verser la préparation dans le moule et faire cuire pendant une heure.

Au bout d'une heure, piquer le dessus de la pâte avec une fourchette et parsemer les 4 cuillères de sucre sur toute sa surface.

Prolonger la cuisson pendant 15 minutes, puis éteindre le four et y laisser le gâteau 20 minutes supplémentaires.

Ce **gâteau au potiron confit** est un véritable délice. Il est meilleur dégusté tiède. Ses bords sont caramélisés et légèrement croustillants, sa texture est fondante, ce qui provoque une irrésistible envie d'en déguster une deuxième part. La farine de souchet est reconnue pour ses qualités nutritionnelles exceptionnelles : elle est riche en fibres, potassium, magnésium et phosphore. C'est une farine sans gluten. Vous pouvez remplacer la farine de souchet par une farine normale.

* prévoir un petit moule car le gâteau ne lève pas
ou doubler les ingrédients