

## GATEAU MUFFIN au POTIRON

### Ingrédients

/ pour 8 personnes

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g de <u>potiron</u> ou <u>citrouille</u> débarrassée de sa peau et ses graines</li><li>• 250 g de <u>sucre</u> en poudre</li><li>• 200 g de <u>farine</u></li><li>• 75 g de <u>beurre</u></li><li>• 1 sachet de levure</li><li>• 1 pincée de <u>sel</u></li><li>• 1 à 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger</li><li>• 1 cuillères à soupe de <u>citron</u></li><li>• 4 oeufs</li><li>• Un peu de <u>sucre</u> glace pour le dessus</li></ul> | <b>Réalisation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Difficulté</li><li>• Préparation</li><li>• Cuisson</li><li>• Temps Total</li><br/><li>• Facile</li><li>• 45 mn</li><li>• 35 mn</li><li>• 1 h 20 mn</li></ul> |
|---|---|

### Préparation

1. Couper les 600 g de potiron en petits morceaux, les mettre dans un plat creux allant au micro-ondes. Faire cuire 15 minutes, remuer à la cuillère et remettre 15 minutes au micro-ondes.
2. Passer le potiron au mixeur, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure et le sel.
3. Ajouter le beurre fondu puis les 4 oeufs. Pour terminer, ajouter la fleur d'oranger et le citron.
4. Si vous avez un plat allant au four, vous pouvez mettre au fond une feuille de papier sulfurisé. Inutile de graisser le plat. J'utilise des moules en silicone individuels plaque de 6, forme coeur ou baba. sinon tout plat allant au four fait l'affaire
5. Mettre la pâte au 2/3 de la hauteur et placer au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant à 25 minutes pour les formats individuels, et plus de 35 mn pour un moule a gateau.
6. Pour finir : Quand ils sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Décorer le gâteau ou les petits gâteaux avec un peu de sucre glace.

## GATEAU AU POTIRON CAMEL

### Ingrédients

- Pour le gâteau:
- 600 g de potiron
- 1 verre d'eau
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 poignée de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de rhum
- sel
- Pour le caramel :
- 100 g de sucre
- 6 c. à soupe d'eau

### Préparation

ÉTAPE 1 Préchauffez votre four à th.7 (210°C).

ÉTAPE 2 Faites cuire le potiron à la vapeur coupé en dés avec l'eau et du sel pendant 20 min.

ÉTAPE 3 Passez le potiron à la moulinette. Ajoutez la farine, la crème, le sucre et le sucre vanillé.

ÉTAPE 4 Incorporez les oeufs, le rhum, les raisins.

ÉTAPE 5 Préparez le caramel en chauffant l'eau avec le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le mélange brunisse et glissez-le dans le moule à manqué.

ÉTAPE 6 Placez le moule dans un bain marie avant de l'enfourner pour 1 heure de cuisson. Démoulez froid.