
Le gâteau au potimarron

On peut remplacer le potimarron par de la citrouille pour un gâteau spécial sorcière !

Les ingrédients



1 kg



25 g



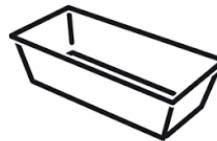
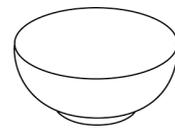
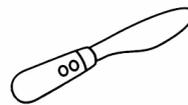
200 g



250 g



Les ustensiles



Le déroulement

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

1 – Épluchez le potimarron, retirez les graines puis coupez-le en morceaux de 1 cm d'épaisseur environ.



2 – Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, puis ajoutez les morceaux de potimarron. Remuez régulièrement jusqu'à ce que les morceaux de potimarron soient fondants.

3 – Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre. Mélangez. Ajoutez la purée de potimarron et mélangez à nouveau.



4 – Incorporez progressivement la farine en mélangeant à l'aide d'un fouet, puis ajoutez la levure chimique. Vous obtenez ainsi une pâte dont la texture se situe entre un velouté et une purée.

5 – Beurrez et farinez un grand moule. Versez la pâte dans le moule et faites cuire à four chaud environ 50 min. Vérifiez la cuisson en introduisant la pointe d'un couteau : si elle ressort sèche, votre gâteau est cuit.

