

Gâteau de Citrouille

- pour 6/8 personnes
- Temps de préparation: 15 min
- Temps de cuisson: 2 h 40

Ingrédients:

- 1 kg 500 de potiron
- 1 petit verre de farine de blé ou de châtaignes (sans gluten)
- 200 g de sucre
- 1 verre de lait
- 3 oeufs entiers
- 1 gousse de vanille
- 1 verre à liqueur de rhum (optionnel)
- 4 carré de sucre
- 1 cas d'eau

Préparation:

Faites cuire le potiron entier à la vapeur, 15 min après la rotation de soupape.

Retirez, laissez refroidir, puis coupez le en deux. Retirez la peau, les graines, puis mettez à égoutter.

Réduisez la chair du potiron en purée, puis mélangez avec la farine.

Fouettez le sucre avec le lait jusqu'à ce qu'il fonde totalement.

Versez dans la préparation au potiron, puis rajoutez les oeufs battus. Ajoutez les graines grattées de la gousse de vanille, puis le rhum.

Versez les 4 carré de sucre, arrosez d'une d'eau dans un moule. Mettez à cuire au four 15 min pour faire un caramel.

A l'issue, versez la préparation du potiron sur le caramel, puis faites cuire au bain-marie à 150° C 2 h.