

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU AU POTIMARRON

Pour 6 personnes

500g potimarron râpé - 200g sucre roux - 4 oeufs - 300g farine T.55 - 200g beurre mou - 1et1/2 càc levure chimique - 1/2 càc bicarbonate de soude - 1/2 càc gingembre en poudre - 1 càc cannelle en poudre - 150g poudre de noisettes - zeste râpé d'1 clémentine (ou orange) - 2 càs de jus de clémentine (ou d'orange) -

Glaçage : jus d'1 clémentine (ou d'1/2 orange) - 80g sucre glace - 30g d'amandes concassées torréfiées (10 min. à 150°) -

Beurrer un moule carré ou rond et le tapisser de papier cuisson. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fouetter le sucre et le beurre pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les oeufs 1 par 1 en fouettant. Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate, la cannelle et le gingembre puis le potimarron, la poudre de noisettes, le zeste et le jus de la clémentine (ou d'orange). Mélanger sans trop travailler la pâte.

Verser dans le moule. Enfourner et cuire 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir 10 minutes puis démouler sur une grille.

Mélanger au sucre glace le jus de clémentine ou d'orange, étaler à l'aide d'une spatule sur la surface du gâteau. Répartir les amandes concassées (appuyer légèrement avec la main). Laisser sécher.