Gâteau Moelleux au Potiron - Orange et Noix de Coco

- 2 oranges (de préférence non traitées)
- 400g d'eau
- 300g de chair de potiron coupés en dés d'environ de 2cm
- 100g de beurre
- 1càs de purée d'amande
- 120g de sucre
- 50g de noix de coco râpée
- 3 œufs
- 1 càc de cannelle en poudre
- ½ càc de noix de muscade fraîchement râpée ou en poudre
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Faire cuire à la vapeur le potiron pendant 20mn

Presser 1 orange

Prélever le zeste de l'autre orange

Puis peler à blanc cette orange pour récupérer les tranches (sans peau) que l'on coupe chacune en 2 ou 3 morceaux

Mélanger ensemble pour obtenir une pâte homogène:

- le potiron cuit et réduit en purée,
- le beurre,
- la purée d'amande,
- le sucre,
- la noix de coco,
- la cannelle,
- la muscade,
- le zeste et le jus d'orange ;

Ajouter la farine et la levure et bien mélanger le tout

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné

Répartir les morceaux d'orange dans la préparation

Enfourner **15mn à 180°** puis **25 à 30mn à 160°.**

Bonne dégustation !