



Desserts d'automne au potiron

Le gâteau au potiron

Ingrédients

- 500 g de potiron débarrassé de ses graines
- 150g de semoule de blé
- 200g de sucre en poudre
- 200g de lait
- 120 g de beurre
- 4 œufs battus
- parfum (vanille, eau de rose ou de fleur d'oranger)



Préparation

Préchauffer le four à 220°, thermostat 6 à 7.
Laver le potiron sans ôter la peau et le couper en morceaux.
Mixer
Cuire doucement environ 15 mn avec le beurre
Ajouter le reste des ingrédients
Verser la préparation dans un moule beurré et faites cuire 35 minutes.

La tarte au potiron

Ingrédients

- 400g Potiron
- 1 Pomme
- 1 Orange non traitée
- 3 Oeufs
- 50g Beurre
- 1 Pâte feuilletée
- 150g Sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe Sucre glace
- 50g Poudre d'amandes
- 1 cuil. à soupe Amandes effilées grillées

Astuce

*Ou au micro-ondes.
Vous pouvez aussi faire cuire le potiron coupé en petits morceaux dans une casserole avec 1/2 litre de jus d'orange et un peu de sel*

Préparation

1. Éliminez l'écorce et les graines du potiron. Faites cuire 20 min à la vapeur*. Réduire en une très fine purée. Pelez la pomme, puis râpez la chair.
2. Râpez finement le zeste de l'orange. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la purée de potiron avec la pomme râpée, le beurre fondu refroidi et la poudre d'amandes.
3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Garnissez un moule à tarte avec la pâte. Versez la préparation, enfournez 30 min. Dégustez décoré d'amandes grillées et de sucre glace.