Gâteau au potiron

**Préparation :** 45 mn | **Cuisson :** 25 mn | **Difficulté :** Facile

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | Gâteau au potiron  **Pour 8 personnes**   * 600 g de [potiron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/40/potiron.shtml) ou citrouille débarrassée de sa peau et ses graines * 300 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre * 200 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) * 75 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) * 1 sachet de levure * 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml) * 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger * 1 cuillères à soupe de [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) * 4 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) * Un peu de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace pour le dessus | |  | | Recette proposée par Veronique Macrelle | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | **1**Couper les 600 g de potiron en petits morceaux, les mettre dans un plat creux allant au micro-ondes. Faire cuire 15 minutes, remuer à la cuillère et remettre 15 minutes au micro-ondes.   **2**[Passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) le potiron au mixeur, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure et le sel.   **3**Ajouter le beurre fondu puis les 4 oeufs. Pour terminer, ajouter la fleur d'oranger et le citron.   **4**Si vous avez un plat allant au four, vous pouvez mettre au [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) une feuille de papier sulfurisé. Inutile de graisser le plat. J'utilise des moules en silicone individuels  plaque de 6, forme coeur ou baba.   **5**Mettre la pâte au 2/3 de la hauteur et placer au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 20 à 25 minutes.   **6**Quand ils sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Décorer le gâteau ou les petits gâteaux avec un peu de sucre glace. | | |  | | --- | | **Pour finir...** S'ils sont bons chauds, ils sont aussi très bons froids. Ce n'est pas vraiment un gâteau et pas tout à fait un flan. La couleur orange surprend toujours, mais je ne dévoile l'ingrédient principal à mes invités qu'après qu'ils aient gouté. Si je le dis avant, ils sont réticents.   ils en redemandent tous, du plus petit au plus grand. | | | | |