

GATEAU AU POTIRON

RECETTE N°4156

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 2 fond de tarte
- 4 oeufs
- 870 g de potiron cuit au four
- 1 tasse 1/2 de sucre en poudre
- 1 c à café de sel
- 2 c à café de cannelle
- 1 c à café de gingembre
- 1/2 c à café de poudre de girofle
- 600 g de lait en poudre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aiguille
- moule à manqué
- terrine
- fouet électrique
- cuillère à café
- 25 à 40cl - tasse / punch cup

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Mesure: 1 tasse = 1/4 de litre.
02. 2 fond de tarte préparés de 22,5 cm de diamètre, 4 oeufs, 870 g de potiron cuit au four, 1 tasse 1/2 de sucre en poudre 1 c à café de sel, 2 c à café de cannelle, 1 c à café de gingembre, 1/2 c à café de poudre de girofle, 600 g de lait en poudre.
03. Battre les oeufs ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre.
04. Mettre dans les fonds de tarte.
05. Cuire 15 mn à four préchauffé à 220°C, puis 45 à 50 mn à 180°C, une lame de couteau doit ressortir sèche.

NOTES PERSONNELLES
