

## GATEAU AU POTIRON

RECETTE N°4157

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 800 g de chair de potiron
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre
- 80 g d'amandes en poudre
- 80 g de cédrat confit en petits dés
- 80 g de raisins secs
- zeste de 1 citron râpé
- 120 g de farine tamisée
- 1 sachet de levure en poudre
- 3 jaunes d'oeufs
- sucre glace

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau à légume
- terrine
- fouet électrique
- moule à manqué
- râpe

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Coupez en morceaux 800 g de chair de potiron et faites-les fondre dans 100 g de beurre.
02. Ajoutez 200 g de sucre, 80 g d'amandes en poudre, 80 g de cédrat confit en petits dés, 80 g de raisins secs gonflés à l'eau tiède et le zeste de 1 citron râpé.
03. Mélangez bien puis joignez 120 g de farine tamisée avec 1 sachet de levure en poudre.
04. Incorporez 3 jaunes d'oeufs, puis les blancs en neige ferme.
05. Versez le tout dans un moule à manqué bien beurré et faites cuire 1 h environ à four moyen préchauffé.
06. Saupoudrez de sucre glace.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---