



## « Recette du mois d'octobre : Gâteau au potiron »

### Ingrédients

- 🎃 150 g de chair de potiron, cuite et refroidie au préalable
- 🎃 225 g de farine fermentante
- 🎃 5 cuillères à soupe de lait demi écrémé
- 🎃 200 g de sucre semoule fin
- 🎃 100 g de margarine ramollie
- 🎃 2 œufs frais
- 🎃 Le zeste d'un citron, finement râpé
- 🎃 8 à 10 biscuits amaretti (biscuits aux amandes italiens) ; écrasés et broyés grossièrement
- 🎃 Une pincée de sel fin

### Préparation

Beurrer légèrement l'intérieur du moule à gâteau. Réserver.

Passer la chair de potiron cuite au presse-purée et la réduire en fine purée. Réserver.

Disposer ensemble la margarine et le sucre dans un saladier puis bien travailler le mélange à l'aide de vos mains.

Y incorporer ensuite les œufs entiers puis fouetter le mélange jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène, aérée et légèrement mousseuse.

Y ajouter par doses successives la purée de potiron, la farine, le zeste de citron, le lait, une pincée de sel et les biscuits amaretti écrasés (ajuster la quantité de biscuits afin d'obtenir une pâte qui reste souple et fluide).

Verser ensuite la pâte dans le moule à gâteau et mettre celui-ci au four pour une cuisson de 45 mn à 180°C.

Sortir le moule du four en fin de cuisson, laisser refroidir 5 à 10 mn avant de démouler et de servir le gâteau sur un plat de service

