

Délice au potiron et à l'orange



850g de potiron
80g de beurre
150g de sucre vanillé
50g + 10g de sucre
3 œufs
120g de farine
1 sachet de levure chimique
80g de poudre d'amandes
80g de raisins secs + 3cs de rhum (facultatif)
1 orange non traitée si possible
125g de sucre glace

Faire gonfler les raisins dans le rhum – *je n'en mets pas.*

Éplucher le potiron et le couper en dés.

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les dés de potiron. Presser de temps en temps avec une fourchette jusqu'à ce que la chair se défasse en filaments. Poursuivre alors la cuisson jusqu'à ce que le potiron ne soit pratiquement plus humide.

Prélever le zeste de l'orange. Pressez-la pour en extraire le jus.

Préchauffer le four à 170° (th 5/6).

Faire blanchir les jaunes d'œufs avec 150g de sucre – *la recette originale en contient 200g, c'est beaucoup trop – jusqu'à ce que le mélange double de volume.*

Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et la purée de potiron. Mélanger vivement ou mixer carrément le mélange – *je ne mixe pas car je préfère qu'il y ait des fibres de potiron qui de toutes façons vont fondre mais la texture sera plus grossière.*

Ajouter les zestes d'orange et les raisins secs. *Je vous conseille de ne pas ajouter les zestes avant car ils s'enroulent sur le fouet et c'est énervant.*

Battre les blancs en neige avec 10g de sucre et les ajouter délicatement à la pâte.

Beurrer un moule à manqué de 24cm de diamètre ou à cake* (*inutile si votre moule est souple*) et y verser la pâte.

Faire cuire 1 heure – *couvrir avec du papier sulfurisé** le dernier quart d'heure si utile.*

Pendant que le gâteau cuit mélanger un peu de jus d'orange au sucre glace afin d'obtenir une pâte coulante. *Je ne le fais plus car je trouve que le gâteau est trop sucré.*

Faire fondre les 50g de sucre restant avec le jus d'orange restant jusqu'à ce que ce dernier devienne légèrement sirupeux.

A la sortie du four faire des trous dans le gâteau à l'aide d'une fourchette ou d'une pique à brochette et arroser le gâteau avec le sirop à l'orange. Laisser reposer 15 minutes puis démouler sur le plat de service. Napper avec le glaçage à l'orange si vous en faites un.

Source : "Cuisine Actuelle" – décembre 1994

* on peut aussi utiliser des moules à muffins, on diminue alors le temps de cuisson de 15 minutes.

** préférable à l'alu que l'on déconseille de plus en plus