

GÂTEAU DE POTIMARRON ET ORANGE



Pour 8 personnes

- 5 oranges
- 500 g de potimarron ou potiron
- 150 g de sucre + 1 c à soupe pour le moule
- 20 g de beurre
- 40 cl de lait
- 3 oeufs
- 60 g de farine
- 1/2 c à café de vanille en poudre
- 1/4 de c à café de 5 épices
- 1/4 de c à café de cardamome (vous pouvez bien sûr remplacé ces épices par du gingembre, cannelle...)
- 1 pincée de sel

Coupez le potimarron en morceaux et faites le cuire dans le lait pendant une vingtaine de minutes.

Pendant la cuisson du potimarron, pressez 3 oranges.

Egouttez le potimarron en gardant le lait de cuisson, j'ai mixé un peu avant d'ajouter la farine, le sucre, les épices, le jus des oranges.

Battez les oeufs avec le lait bouillant, j'ai pris pour cela le lait de la cuisson du potimarron qui avait un peu réduit, j'ai donc rajouté un 20 cl de lait pour avoir mes 40 cl préconisés pour la recette.

Versez ce mélange dans la préparation précédente.

Beurrez un moule avec les 20 g de beurre avec la cuillère à soupe de sucre. Versez la préparation et glissez au four à 160°C pendant 40 minutes.

Pelez les 2 oranges à vif et coupez les en rondelles et répartissez les sur le gâteau une fois refroidi.