



Confiture de potimarron et fruits de la passion à la vanille



1kg net de potimarron, 500g de sucre, 2 gousses de vanille fendues, 3 fruits de la passion, 1 jus d'orange, 1 jus de citron, 2g d'agar agar. Cuire 10mn à la vapeur le potimarron pour l'éplucher facilement.

Retirer les graines, le couper en petits dés. Le porter juste à ébullition avec tous les éléments sauf l'agar agar. Reverser le tout dans une terrine, la recouvrir de film étirable, réserver une nuit.

Le lendemain cuire à petits bouillons pendant 15mn. Ajouter les 2g d'agar agar puis donner un bouillon, retirer du feu, mixer éventuellement et mettre en pots.

Cake au potimarron

270g de farine à levure incorporée, 30g de maïzena, 10g de levure, 10g de cardamome broyée maison, 200g de cassonade, vanille en poudre - facultatif-, 20cl d'huile d'olive, 4 oeufs, 400g de potimarron râpé, 2cs de crème de noisettes, 2cs de dés d'oranges et de citrons confits.

Mélanger les poudres, ajouter l'huile d'olive, les oeufs 1 à 1 puis le potimarron, la crème de noisettes et les fruits confits.

Cuire dans des moules beurrés et farinés à 180° de 35 à 45 minutes selon leur taille. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pique