

GÂTEAU MOELLEUX AU POTIRON ET AUX NOIX

Une sensation très douce et fondante en bouche ...

Des parfums potiron-noix très équilibrés ...

De la fraîcheur et de la légèreté ...

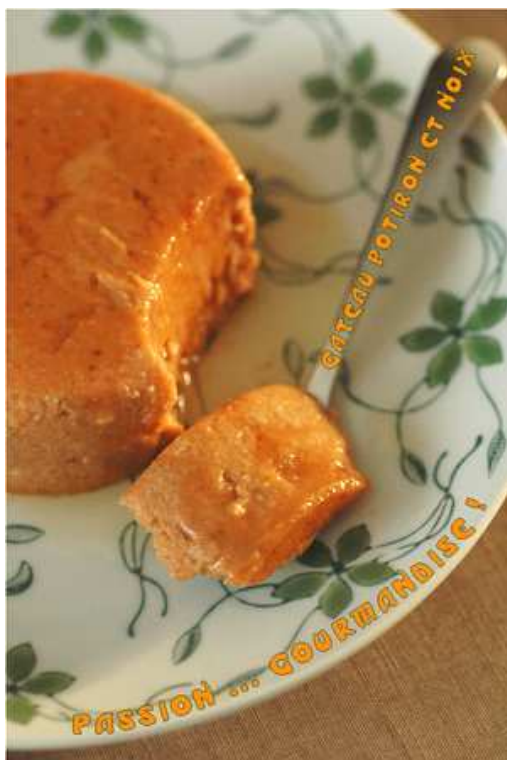
De l'originalité ...

Un réel bonheur gustatif à découvrir de toute urgence !

Pour 2 ramequins de 9 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min au bain-marie



150 g de purée de potiron (cuit à la vapeur, mixé et égoutté)

40 g de noix mixées (mais pas en poudre trop fine pour ne pas avoir une pâte huileuse)

25 g de farine

30 g de sucre blond de canne

1 gros œuf

125 ml de lait

1 belle cuillère à café de crème fraîche épaisse

le zeste d'1/4 de citron

beurre pour les moules

- 1 Préchauffer le four à 150°C.
- 2 Dans un premier bol, mélanger la purée de potiron avec les noix mixées, la farine et le sucre.
- 3 Dans un deuxième bol, battre l'œuf en omelette, ajouter la crème fraîche puis le lait.
- 4 Réunir le contenu des deux bols, bien mélanger puis ajouter le zeste de citron finement râpé.
- 5 Beurrer les ramequins, y verser la préparation.
- 6 Faire cuire au bain-marie pendant 40 min environ, un pique en bois doit ressortir sec.
- 7 Laisser refroidir puis mettre au frais pour 3 heures au moins (voire une nuit).
- 8 Déguster très frais et servir arrosé d'un miel très doux comme le miel d'acacia.