



Gâteau de Potimarron aux Myrtilles

Ingrédients:

- Environ 700 g de **Potimarron** cru
- 2 c. à s. de **purée de Noisettes**
(ou d'Amandes)
- 280 g de **confiture de Myrtilles**
- 2 gros **œufs**
- 80 g de **farine de Châtaignes**
- 100 g de **farine de Sarrasin**
- 120 g d'**Amandes** (ou Noisettes)
réduites en poudre
- 1 pincée de **Sel**
- 1 pincée de **Bicarbonate de Soude**

Réalisation :

- **Faire cuire** le Potimarron à l'étouffé (ou à la vapeur) après l'avoir détaillé en gros cubes. Lorsqu'il s'écrase la cuisson est optimale pour la recette.
- Le **réduire** en purée (Presse-purée, fourchette, mixeur...).
- **Incorporer** la purée de Noisettes et la confiture.
- **Ajouter** ensuite les œufs et **mélanger rapidement** pour qu'il ne cuisent pas si la purée de Potimarron est encore chaude.
- Dans un saladier à **part**, **mélanger** les farines, la poudre d'Amandes, le sel et le bicarbonate de soude.
- **Incorporer** alors, petit à petit, les ingrédients secs dans la purée de Potimarron.
- **Graisser et fariner** un grand moule à cake ou autre plat à gâteaux.
- **Cuire** 45 minutes au four à 180C°.
- **Décorer** éventuellement de Myrtilles fraîches ou sèches, de Noisettes ou Amandes concassées, après cuisson.

⇒ **Déguster** tiède ou froid.

Aurélié Boucherie

www.theraneo.com/aurelie-b

06.42.57.84.31

