

GATEAU AU POTIRON (recette marmiton)

temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 500 g de potiron frais

- 100 g de farine
- 100 g de [sucre](#)
- 2 [oeufs](#)
- 50 g de [beurre](#)
- 1 pt de sucre vanillé
- 1/2 pt de levure chimique
- 1/2 verre de crème fraîche
- 100 g de [noix de coco](#) râpée

Préparation de la recette :

Préparer d'abord le potiron. Découpez-le en petits dés et faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que cela devienne une [purée](#) de potiron. Réservez.

Mélanger la farine, la moitié du sucre, la levure et le sucre vanillé.

Faire fondre le beurre.

Ajoutez beurre, farine, jaunes d'oeufs, crème fraîche et purée de potiron. Mélangez énergiquement.

Battre les blancs en neige avec une partie du sucre en poudre et incorporez à la pâte.

Incorporez avec délicatesse la noix de coco sans briser le volume avec une cuillère en acier.

Versez la pâte dans un moule beurré et laissez cuire au four pendant 40 mn (Th 6)