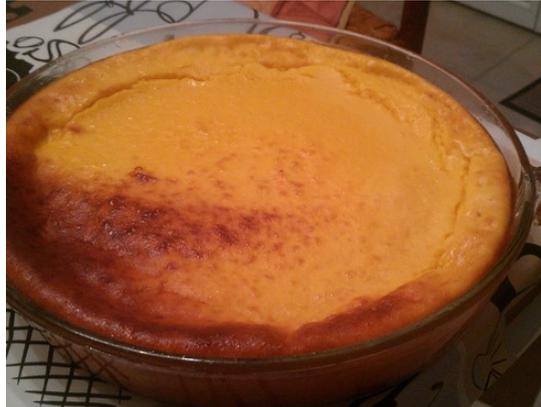


Gâteau Halloween de Sylvie



- 800 g de potiron
- 100 g de farine de maïs
- 50 g de farine ordinaire
- 4 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 120 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de rhum brun
- 70 g de beurre
- 1 pincée de sel

Épluchez le potiron pour éliminer l'écorce, les filaments et les pépins.

Coupez la chair en dés. Faites-les cuire à feu doux dans 50 gr de beurre jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée.

Mettez le potiron égoutté dans une jatte et écrasez-le à la fourchette.

Ajoutez les œufs, le sucre, le rhum, la levure et le sel. Mélangez en incorporant peu à peu les farines puis la crème. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préchauffez le four à thermostat 7 (210°) et beurrez un moule à manqué, antiadhésif de préférence.

Versez le mélange dans le moule, faites cuire environ 40 mn au four, puis laissez tiédir et démoulez.

Laissez refroidir et servez avec une crème anglaise ou un coulis de fruits rouges.