

# GATEAU AU POTIRON

(Eva)

- 800 g de chair de potiron (ou butternut, courge musquée...)
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre
- 80 g d'amande en poudre (et/ou noisette)
- 80 g de cédrat confit en petits dés
- 80 g de raisins secs trempés dans un peu d'eau tiède
- Le zeste de 1 citron non traité
- 120 g de farine tamisée
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

Coupez en morceaux la chair du potiron et faites-la fondre dans 100 g de beurre dans une casserole couverte. Ecrasez ou mixez la chair puis ajoutez le sucre, l'amande, les fruits et le zeste du citron. Mélangez bien puis ajoutez la farine tamisée, la levure, 3 jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme avant de les incorporer. Versez dans un moule à cake bien beurré et laissez cuire environ 1 h à four moyen préchauffé. Facultatif : saupoudrez de sucre glace.