

# Fondant au potiron



## Ingrédients:

- 850 g de potiron
- 80 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de farine
- 1 petite poignée de noix hachées
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de poudre d'amande

## Les étapes

Eplucher le potiron. Couper la chair en dés et la faire revenir dans une sauteuse avec le beurre en remuant souvent jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 170° - thermostat 5-6.

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et la purée de potiron, bien mélanger.

Ajouter les blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Verser dans un moule beurré et enfourner pour 1 heure.

Source : [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_fondant-au-potiron\\_82244.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_fondant-au-potiron_82244.aspx)