



Gâteau Au Potiron

Balkabağı Pastası



Gâteau Au Potiron (Balkabagi pastasi)
Recette de Gâteau

Ingrédients :

1 kg de potiron
2 tasses de sucre granulé
Pour la crème :
3 tasses de lait
1,5 tasse à thé de sucre granulé
2 jaunes d'œufs
1 tasse de féculé
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Pour la garniture :
2 blancs d'œufs
1 tasse de sucre granulé

- # Placez les potirons épluché et coupé en petit morceau, dans une casserole. Rajoutez du sucre sans rajouter de l'eau. Fermez le couvercle, laissez cuire à basse température pendant 45 minutes.
- # Puis sortez dans un filtre, filtrez l'eau en trop. Faites de la purée en écrasant avec une fourchette.
- # Pour la crème, mettez dans une casserole du lait froid, du jaune d'œuf, du féculé et du sucre. Mélangez bien avant de placer a feu.
- # Puis faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Huilez le plat de gâteau avec de la margarine.
- # Placez dans le plat, la purée de potiron en pressant, puis versez la crème tiède dessus.
- # Pendant ce temps, mélangez du blanc d'œuf avec du sucre granulé pendant 5 minutes puis étalez sur la crème refroidit complètement.
- # Placez le gâteau au four préchauffé à 130 degrés. Faites cuire jusqu'à que le blanc d'œuf grille.
- # Faites attendre ½ heure à température ambiante après la sortie du four. Puis mettez dans le réfrigérateur et laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Sortez du plat. Servez en faisant des tranches.

N-B; Il est normal que le blanc d'œuf s'éteint après la sortie du four.