

LE DESSERT

# GÂTEAU POTIRON ET POMMES DE TERRE



## INGRÉDIENTS

POUR UN MOULE À  
CHARNIÈRE DE 26  
CM Ø

## PRÉPARATION

ENV. 1H 25 MINUTES

## GATEAU

- 300 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 200 g** de chair de potiron
- 50 g** de noix
- 6** jaunes d'œufs
- 200 g** de sucre
- 1 cc** de cannelle
- 50 g** d'amandes moulues
- 30 g** de semoule
- 6** blancs d'œufs
- 1 cc** de poudre à lever

## POUR LE GLAÇAGE

- 150 g** de fromage frais nature
- 100 g** de beurre ramolli
- 1 ½ cs** de sucre glace
- 1 cc** de pâte vanillée
- 20 g** de noix hachées grossièrement et grillées
- un peu de** de cannelle en poudre

1

Éplucher les pommes de terre. Couper les pommes de terre et le potiron en morceaux et les faire cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tout juste tendres. Laisser refroidir et passer au passe-vite.

2

Hacher grossièrement les noix. Mélanger les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre jusqu'à obtention d'une crème claire et mousseuse. Ajouter la cannelle, les noisettes, les noix et la semoule.

3

Battre en neige le blanc d'œuf avec le reste du sucre et la poudre à lever. Incorporer sous la crème de jaunes d'œuf en alternance avec la purée de pommes de terre et de potiron.

4

Verser la masse dans le moule à charnière et faire cuire dans le four à 170 °C pendant env. 50 minutes. Retourner le gâteau sur une grille à pâtisserie.

5

Préparation du  
glaçage :

Battre le fromage frais, le beurre, le sucre et la pâte vanillée en une masse ferme et la répartir sur le gâteau avec une poche à douille ou une cuillère. Saupoudrer de noix grillées et de cannelle.