KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tarte potiron aux amandes

Le potiron ne donne pas seulement au gâteau une couleur fraîche d'été, il le garde aussi juteux. À emporter et à partager !

Temps de préparation: 20 min. · vegan

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

300 g Courge bio
1 pièce Citron frais naturel râpé
150 ml Huile d'olive vierge extra Arbequina
2 pièce Œufs bio
150 g Sucre brun
1 paquet Sucre vanillé bio
300 g Farine au choix (blé, épeautre clair, sarrasin)
1 paquet Levure
Pour la pâte à tartiner aux fruits :
1 Pot de confiture de potiron ou d'abricot Fet a Sóller
50 g Amandes bio hachées

Préparation

Coupez le potiron en gros cubes et faites-le bouillir dans une casserole avec un peu d'eau pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ensuite, versez l'eau et réduisez en purée directement dans la casserole avec le mixeur manuel et l'huile d'olive (et un morceau de beurre si vous le souhaitez).

Si vous n'avez pas de mixeur : faites cuire 3 minutes de plus et écrasez le potiron avec une fourchette.
Battez les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, mélangez la

farine avec la levure chimique et ajoutez. Enfin, incorporez la purée de potiron.

Versez la pâte dans un moule préalablement graissé et faites-la cuire dans un four préchauffé à 190 C pendant environ 40-45 min.
Testez avec des baguettes en bois, selon le plat de cuisson, le temps de cuisson sera plus long.

Pour la pâte à tartiner aux fruits :
Faites chauffer la confiture avec une cuillère à soupe d'eau dans une casserole, ajoutez une pincée de cardamome moulue, un trait de liqueur d'orange (ou de Cointreau, une autre liqueur de fruits) et étalez sur le gâteau pendant qu'il est encore chaud. Saupoudrer les amandes hachées.