



**Marché
DelaGare**
DE SHERBROOKE

Gâteau moelleux et sucré au potimarron

Ingrédients

220 g de farine	4 c. à soupe de crème
200 g de sucre	70 g de beurre
320 g de potimarron réduit en purée	2 c. à thé de poudre à pâte
	1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un récipient creux, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange.
3. Couper le beurre en petits morceaux et le fondre pendant environ une minute au four à micro-ondes ou à feu très doux dans une casserole, puis y incorporer, hors du feu, la crème et le sel.
4. Remuer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène à laquelle vous ajouterez la purée de potimarron et le mélange d'œufs.
5. Dans un récipient creux, tamiser la farine et la mélanger à la poudre à pâte, puis disposer en fontaine. Verser la crème au potimarron au centre, puis, à l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit le mélange de farine se trouvant sur les bords.
6. Chemiser un moule à gâteau de papier parchemin et y verser la pâte. Enfourner de 45 à 50 minutes. En fin de cuisson, réduire la température du four à 275°F afin que le centre du gâteau finisse de cuire tout en évitant de brûler le dessus.

Laisser refroidir avant de déguster.

Marché de la gare de Sherbrooke

Marché extérieur : sam 9h à 14h; dim 10h à 16h.

Fromagerie, charcuterie, boucherie : lun, mar, mer, sam, dim : 9h à 18h; jeu, ven : 9h à 19h

marchedelagare.com/recettes