

Bûche à base de potimarron



Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 gr de potimarrons
- 175 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 3 oeufs
- 25 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 150 gr de confiture de framboises

Préparation :

1. Lavez, épluchez, épépinez et coupez le potimarron en petits dés
2. Faites cuire 20 mn à l'eau et réduisez en purée
3. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et montez en neige ferme
4. Préchauffez le four à 180°C
5. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
6. Incorporez la farine, le lait et la purée de potimarron
7. Mélangez bien le tout et incorporez les blancs en neige
8. Sur une plaque bien beurrée et farinée, versez la préparation en laissant une épaisseur d'un 1/2 cm, enfournez et laissez cuire 25 minutes
9. Mélangez la crème fraîche avec la confiture
10. Une fois que la pâte est cuite, démoulez-la sur un torchon propre et supoudrez de sucre glace
11. Laissez refroidir et tapissez de crème
12. Roulez le biscuit comme pour une bûche et laissez prendre au frais