

Far à la citrouille

La saison de la citrouille est arrivée !

Universelle et savoureuse en cuisine, nous vous proposons cette recette de dessert automnal

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- * 600 g de potiron
- * 1 gousse de vanille
- * 5 cuil. à soupe de farine
- * 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- * 160 g de sucre
- * 4 œufs
- * 2 cuil. à soupe de rhum
- * 80 g de raisins secs



Préparation : 30 minutes Cuisson : 1 heure 30 minutes

Épluchez et coupez le potiron en morceaux. Posez-les dans une casserole, ajoutez $\frac{1}{2}$ verre d'eau et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Couvrez et laissez cuire 20 minutes.

Enlevez la gousse de vanille et mixez le potiron jusqu'à obtention d'une purée fine. Ajoutez alors dans l'ordre la farine, la crème fraîche, 80 g de sucre, les œufs entiers et le rhum avec les raisins. Mélangez bien entre chaque ajout d'ingrédient.

Préchauffez le four th. 6 (180 °C)

Préparez un caramel avec 80 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau. Quand il prend une couleur ambrée, versez-le dans un moule et tournez dans tous les sens pour bien répartir le caramel.

Versez la préparation au potiron dans le moule et placez le moule dans un bain marie. Enfouez pour 1 heure. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit sortir propre. Sortez le gâteau du four et laissez tiédir avant de démouler.