



Fondant d'amande potimarron-mandarine

C'est un dessert à la texture fondante, entre le clafoutis et le financier.

Pour un moule
à manqué en verre
de 21 cm de diamètre

- 200 g de chair de potimarron orange ou vert
- 3 œufs
- 10 cl de lait de riz
- 10 gouttes d'essence de mandarine zeste (voir Mes consignes, page 10)
- 110 g de sucre de canne blond
- 120 g de poudre d'amande blanche
- 50 g de farine de riz complet ou demi-complet
- 3 pincées de cardamome en poudre

1. Préchauffez le four à thermostat 5/6 (150/180 °C).

2. Coupez le potimarron en dés dans un blender.

Ajoutez les œufs, le lait de riz et 4 c. à s. d'huile d'olive douce avec les gouttes d'essence de mandarine. Mixez.

3. Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amande et la farine de riz. Incorporez le mélange au potimarron et remuez.

4. Graissez le moule à manqué et versez la pâte.

Enfournez aussitôt pour 30 minutes environ.

5. Dégustez tiède ou froid après avoir saupoudré de cardamome.

MON ASTUCE

Ne démoulez pas le gâteau, laissez-le refroidir dans son moule à manqué en verre. Pour couper les parts, utilisez une fine spatule (au préalable, glissez-la tout autour du gâteau pour décoller du moule).

