

Araignée du potimarron



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Pour éplucher le potimarron plus facilement, on peut le faire précuire 2 minutes dans l'eau bouillante.

Recette proposée par : Roussard

Ingrédients

- 450 g de potimarron
- 200 g de sucre
- 180 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- sucre glace
- rouleaux de réglisse

Préparation

- 1 Éplucher le potimarron, le cuire et le réduire en purée.
- 2 Ajouter le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et les oeufs. Mélanger le tout.
- 3 Cuire au four pendant 30 minutes à 180°C, thermostat 6.
- 4 Pour le décor, mélanger le sucre glace avec de l'eau et du colorant alimentaire orange jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.
- 5 Réaliser le glaçage sur le gâteau avec ce mélange. Tracer la "toile" avec du glaçage sans colorant alimentaire. Découper le rouleau de réglisse en forme d'araignée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

