La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Moelleux d'automne au potiron et à l'orange

Dessert Moyen

Pour : 6 personnes

Préparation : 45 mn
Repos : 2 h
Cuisson : 20 mn

Le mariage du potiron et de l'orange...

Ingrédients

- 3 oranges bio
- 160 g de potiron épluché
- 4 oeufs
- 10 cl de lait
- 80 g de beurre
- 120 g de sucre
- 150 g de farine
- 0,5 sachet de levure chimique

Préparation

1. Préparez la crème d'orange : Rapez le zeste d'une orange bio et pressez le jus de 2 oranges bio. Mélangez avec du lait (10 cl) et faites chauffer doucement. Fouettez 2 jaunes d'oeufs avec 20g de sucre et versez le lait chaud dessus.

2. Remettez sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une crème. C'est un peu long mais mieux vaut mettre le feu doux et ne pas cesser de tourner. Versez cette crème dans un moule à glaçons (il en faut au moins 6) et mettez au congélateur pendant au moins 2 heures.

3. Préparer l'appareil : Faites cuire à la vapeur 160g de potiron (épluché) et faites une purée. Râpez 1/2 zeste d'orange et faites fondre 80g de beurre.

4. Battez 2 oeufs avec 100g de sucre, ajoutez successivement la purée de potiron, 150g de farine avec 1/2 sachet de levure chimique, le zeste d'orange et le beurre fondu. Versez l'appareil dans 6 moules en silicone,et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

5. Cuisson : Mettez délicatement, sans trop l'enfoncer, 1 glaçon à l'orange au coeur de chaque moelleux. Mettez au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 20 minutes. Attendez 10minutes environ avant de démouler. Servez avec une salade d'orange bien fraîche.

Proposé par

annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "plaisance17". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode