



Offrir un délicieux
GÂTEAU
à la **COURGE?**

GÂTEAU À LA COURGE EN BOCAL

Ce dessert de saison attire les regards!

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à biscuit

5 oeufs
175g sucre
1 pincée de sel
2 oranges, jus et zeste
2 citrons, jus et zeste
300g courge râpée (p. ex. potimarron)
180g amandes moulues
100g farine
1 cc poudre à lever
100g beurre

Pour le glaçage

200g sucre glace
2 cs jus d'orange
2 cs jus de citron

PRÉPARATION

1. Bien graisser 3 bocaux à stériliser (5dl). Séparer les 5 œufs. Il nous faut 5 jaunes d'œufs et 5 blancs d'œufs. Râper les zestes de citrons et d'oranges. Peler et râper la courge. Fondre le beurre et laisser tiédir. Battre en neige les 5 blancs d'œufs. Préchauffer le four à 180°C (chaleur supérieure et inférieure).
2. **Pour la pâte:** battre les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et 1 cs de jus de citron jusqu'à ce que la masse soit blanche. Ajouter les zestes d'oranges et de citrons, ainsi que 2 cs de jus. Ensuite, ajouter les amandes moulues et la courge râpée, bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine avec la poudre à lever. En alternance, ajouter le beurre liquide et la farine. Intégrer soigneusement les blancs d'œufs monté en neige.
3. Verser la pâte dans les bocaux graissés et cuire 30 minutes au four préchauffé à 180°C. Alternative: cuire dans un moule à cake pendant 55 – 60 minutes. Sortir du four, laisser refroidir complètement les bocaux. Si l'on souhaite garder le biscuit plus longtemps, il faut mettre le glaçage immédiatement et fermer le bocal hermétiquement. Conservation: Un mois dans un endroit frais.
4. **Pour le glaçage:** mélanger le jus d'orange et le jus de citron avec le sucre glace, glacer le biscuit et garnir avec les zestes. Laisser sécher le glaçage et servir.



TIPS:

- Pas la saison des courges? Remplacer la courge par des carottes ou des courgettes.
- Comme cadeau, les bocaux peuvent également être joliment étiquetés ou libellés à la main. Étiquettes pour les verres: Instructions, y compris les modèles

ensemble.compétentes.engagées.
**Nous, les
femmes
de l'espace
rural.**
paysannes.ch



MIGGA FALETT