

Cake salé alsacien au potiron

Ingrédients :

- 300 grammes de potiron réduit en purée
- 100 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait
- 3 œufs
- 60 grammes de beurre ramolli
- 80 grammes de lardons
- 1 oignon
- 50 grammes de noix



Préparation

- Faire préchauffer le four à 200°C (Th 6-7).
- Hacher les noix grossièrement. Emincer les oignons et les faire fondre à la poêle dans une noisette de beurre. Ajouter les lardons et faire griller. Laisser refroidir et mélanger les noix.
- Pour la pâte à cake : battre le beurre ramolli avec les œufs. Ajouter le potiron, le lait, la farine, la levure. Bien mélanger.
- Ajouter le mélange lardons-oignons-noix, saler, poivrer.
- Beurrer un moule à cake et y verser le mélange.
- Cuire environ 45 mn.
- A déguster tiède ou froid.

Cheesecake à la citrouille

Ingrédients :

Pour le fond

- 250 grammes de biscuits (petit beurre, sablé spéculos...) écrasés
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 4 cuillères à soupe de sucre

Pour la garniture

- 225 grammes de fromage style Saint Moret
- 2 œufs
- 200 grammes de sucre
- 200 grammes de purée de citrouille
- 50 grammes de farine
- 5 grammes de cannelle
- Un peu de noix de muscade



Préparation

- Pour le fond du gâteau, mixer les biscuits écrasés avec le beurre fondu et le sucre. Verser dans un moule à tarte, tasser avec un fond de verre et faire cuire 10 minutes à 180°. Laisser refroidir.
- Pour la garniture, battre le fromage, les œufs et le sucre. Rajouter la purée de citrouille. Incorporer la farine et les épices. Bien mélanger le tout.
- Verser dans le fond de tarte refroidi et faire cuire environ 45 minutes à 150° C. Laisser refroidir dans le four ensuite à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur.

Crumble de citrouille

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 kg de citrouille
- 1 oignon
- 100 grammes de farine
- 50 grammes de farine de sarrasin
- 100 grammes de beurre demi-sel
- 100 grammes de parmesan
- Huile d'olive, sel poivre



Préparation

- Couper en petits cubes la citrouille et émincer l'oignon. Les mettre dans un plat à four. Verser dessus un trait d'huile et un petit verre d'eau (ou de bouillon). Saler et poivrer
- Cuire env. 45 min à 190 °C en remuant de temps en temps
- Préparer le crumble : mélanger avec les doigts les farines, le beurre et le parmesan rapé jusqu'à obtenir un mélange sableux
- Quand la citrouille est tendre, l'écraser grossièrement et la recouvrir du mélange précédent
- Cuire env. 25 min
- Servir chaud

Gâteau à la citrouille

Ingrédients :

- 300 grammes de citrouille
- 250 grammes de farine
- 5 œufs
- 200 grammes de sucre
- 200 grammes de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste de citron



Préparation

- Cuire le potiron à l'eau ou à la vapeur
 - Le mixer, y rajouter le zeste d'un citron
 - Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
 - Ajouter le beurre fondu
 - Ajouter la farine et la levure
 - Monter les blancs en neige (mettre une pincée de sel
 - Ajoutez la purée de citrouille
-
- Faire cuire 40 minutes au four, thermostat 7 (210°)

Pain à la citrouille

Ingrédients : Pour un pain de 750 grammes

- 250 grammes de chair de potiron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 330 grammes de farine blanche
- 120 grammes farine semi complète
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure boulangère



Préparation

- Eplucher le potiron et le couper en cube.
- Faites le cuire à l'eau ou à la vapeur selon votre convenance puis réduire le en purée.
- Placer cette purée dans votre cuve à la place de l'eau. Attention, la pâte risque de paraître un peu sèche mais elle va se détendre au dur et à mesure du pétrissage. Vérifier quand même le pâton pour rajouter de l'eau si besoin mais faites attention à ne pas rajouter d'eau trop tôt!
- déposez les ingrédients dans le moule de votre machine à pain dans l'ordre des ingrédients
- Programmer la machine sur "pain complet"

Tarte salée à la citrouille

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 75 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 400 gr de chair de potiron
- 1 oignon
- 2 œufs et 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Du persil haché
- 100 gr de gruyère râpé
- 25 gr de beurre
- sel et poivre



Préparation

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C)
- Couper le potiron en petits cubes et émincer l'oignon. Les faire revenir dans le beurre et poursuivre la cuisson pour réduire les légumes en purée. Faire évaporer le maximum d'eau en remuant souvent.
- Laissez refroidir le mélange, y ajouter les 2 œufs, le fromage, la crème, le persil, saler et poivrer.
- Enduire le fond de tarte avec du blanc d'œuf pour éviter qu'elle ne ramollisse et y verser la préparation.
- Cuire 30 à 40 minutes Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.