

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Délice de potimarron à la vapeur



Imprimer

Commenter

Préparation: **20**

Ingrédients

6

- 330 g de potimarron avec la peau
- 150 g de farine de riz complet
- 50 g de sucre de coco
- 2 œufs
- 10 cl de crème de riz
- 2 c. à s. de fleur d'oranger
- 1,5 c. à s. de levure sans gluten (pour moi = un mélange d'arrow root + bicarbonate de sodium)
- Vanille en poudre
- Fleur de sel

1. Faire cuire le potimarron en morceaux sur le tamis du vitaliseur 15 mn
2. Une fois cuit l'écraser en purée
3. Pendant la cuisson du potimarron, préparer la pâte :
4. Bien mélanger les œufs et le sucre
5. Ajouter la crème de riz, la fleur d'oranger et la vanille et mélanger
6. Ajouter la farine et la levure et mélanger, puis la fleur de sel.
7. Enfin, ajouter la purée de potimarron et mélanger.
8. Huiler des petits moules individuels ou un grand moule
9. Remplir de pâte et faire cuire 30 mn au vitaliseur

Pour les amoureux du potimarron et de la fleur d'oranger

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

