

Gâteau de Citrouille

Recette familiale de gâteau de citrouille ou potiron, selon le gout de la courge et la saison.

1 kg de citrouille découpée en morceaux.

350 g de semoule fine de blé.

300 g de lait.

Verser la semoule dans le lait, mélanger à froid, reposer 5 à 10 minutes.

Dans la cocotte, cuire la citrouille (ajouter éventuellement un peu d'eau si elle n'est pas juteuse) 10 minutes à l'autocuiseur ou 15 à 20 minutes dans une cocotte à feu fort et couvert.

Ne pas jeter le jus de cuisson. Dans la cocotte, le volume du jus de cuisson trempera entre $\frac{1}{3}$ mais moins de la moitié de la citrouille cuite. Ajuster la quantité de liquide selon la quantité du jus de cuisson mais aussi du jus encore présent dans la citrouille. Si la citrouille cuite est sèche, il faut un peu plus de $\frac{1}{3}$ de jus de cuisson, si elle est très humide, un peu moins de $\frac{1}{3}$.

Quand la citrouille est cuite et la quantité de jus de cuisson ajustée, verser les ingrédients dans la cocotte :

La semoule au lait,

4 oeufs,

30 à 40 cl de crème liquide entière ou 200 à 300 g de fromage blanc,

10 ml de vanille liquide ou 4 g de vanille en poudre ou 5 sachets de sucre vanillé (retirer 50 g de sucre),

3 g de cannelle en poudre (3 cuillères à café rases).

Tout mélanger au mixeur plongeant pendant environ 3 minutes jusqu'à obtenir un mélange homogène.

En dernier et selon le gout :

50 à 200 g de sucre de canne blond en semoule.

Ajouter 50 g par 50 g. Mélanger à la cuillère et pas au mixeur plongeant. Attendre quelques minutes, le temps pour le sucre de bien se dissoudre et goûter le mélange. Ajouter le sucre si nécessaire.

Le mélange doit être un liquide épais mais pas visqueux, coulant facilement quand versé dans le moule.

Verser le mélange dans un grand plat de 33 cm x 24 cm x 5 cm, beurré.

Cuisson au four en mode convection, niveau 1, à 165° pendant 1h50.