



Gâteaux

Po'e au potiron



1h35 **15 min** **1h05** **15 min** **245**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le po'e

750 g **Potiron(s)**
140 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
20 cl **Lait de coco**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 Menthe fraîche

Étape 1

Préparation du po'e

- 1 Peler le potiron à l'aide d'un économiseur et le couper en gros cubes à l'aide d'un couteau de chef. Faire cuire dans un cuit-vapeur pendant 30 minutes.
- 2 Réduire le potiron en bouillie à l'aide d'une fourchette pendant qu'il est encore chaud.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 4 Mélanger la purée de potiron avec le sucre dans un saladier.
- 5 Incorporer la farine de manioc à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Beurrer un moule à manqué et y verser l'appareil. Enfourner pendant 35 minutes.
- 7 A la sortie du four, couper le po'e en cubes réguliers à l'aide d'un couteau d'office et arroser de lait de coco.
- 8 A l'aide d'une spatule, décoller les morceaux du plat afin que le lait de coco imbibe le gâteau de toutes parts. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir dans des coupelles individuelles avec le jus de coco.
- 2 Décorer avec des feuilles de menthe et déguster encore tiède.