

Gâteau de maïs au potiron

(recette corse)

Pour 8 personnes.

600 g de potiron, 200g de farine de maïs, 100 g de sucre en poudre, 32 c à soupe de crème de lait, 1 orange, quelques gouttes de fleur d'oranger, un peu de sel.

Peler le potiron, le couper en gros morceaux, les mettre dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur. Faire cuire sur feu doux. Dès que les morceaux sont tendres, les égoutter sur un tamis fin. Recueillir le jus de cuisson. Réduire le potiron en purée fine.

Délayer la farine avec le jus recueilli, incorporer le sucre, la crème de lait, le zeste d'orange râpé et l'eau de fleur d'oranger, le sel et la purée de potiron. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et faire cuire à four moyen 30 mn environ.

La farine de maïs peut être remplacée par de la farine de châtaigne. Dans ce cas, diminuer un peu la quantité de sucre.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.