



Gâteau d'haloween

Phase : **d'Attaque, Active, Stabilisation**

Par portion | Apports de référence %

Énergie

125kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Dessert

Prêt en
20 min

Cuisson
1 h

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 500 g de potiron coupé en petits morceaux
- 350 g de pommes bio non pelées coupées en petits morceaux
- 3 oeufs
- 40 g de farine
- 100 ml de lait de noisette
- 4 cm de racine de gingembre
- 1 cc de cannelle
- 50 g de sucre Stevia pour pâtisserie

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Cuire le potiron dans le lait de noisette à feu doux pendant 20 minutes. Mixer la préparation. Réserver.
3. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'oeufs avec la purée de potiron, les pommes, le sucre Stevia, la farine, la cannelle et le gingembre pressé.
4. Ajouter les blancs en neige délicatement à la préparation. Verser la préparation dans un plat à four préalablement recouvert de papier cuisson.
5. Enfourner pour 40 minutes.