

# *Le gâteau de potiron d'Élise*

Chair de potiron 1 kg

Lait  $\frac{3}{4}$  de l

Sucre 200 g

Farine de maïs 200 g

Citron 1 zeste

Œufs 2

Eau de fleur d'oranger 4 cs



Pour le caramel :

Sucre 20 morceaux

Eau 1 verre

Cuire le potiron en morceaux dans le lait jusqu'à ce qu'il soit réduit en purée.

Mélanger le sucre, la farine et les œufs.

Incorporer peu à peu le potiron sans l'égoutter.

Ajouter le zeste de citron râpé.

Dans un moule faire le caramel avec le sucre en morceaux et l'eau, bien napper le fond et les bords.

Verser la préparation dessus.

Cuire 1 h à four moyen.