



6 pers.



500 gr de potiron frais  
100 gr de farine  
100 gr de sucre  
1 sachet de levure  
100 gr de noix de coco râpée  
100 ml crème fraîche  
2 œufs  
50 gr de beurre fondu  
1 sachet de sucre vanillé

## Moelleux au potiron

Par Bénédicte

- 1** Découper la chair du potiron et cuire à la vapeur. Ecraser en purée. Réserver.
- 2** Préchauffer le four à 180°.
- 3** Séparer les blancs et jaunes d'œufs.
- 4** Mélanger la farine, 50 gr de sucre, la levure et le sucre vanillé.
- 5** Ajouter le beurre fondu, farine, jaunes d'œufs, crème fraîche et purée de potiron. Mélanger vigoureusement.
- 6** Monter les blancs avec le reste du sucre et incorporer délicatement.
- 7** Verser la noix de coco en pluie dans la pâte et mélanger à l'aide d'une cuiller en bois.
- 8** Faire cuire dans un moule à manquer beurré pendant 40 min ou dans des moules individuels pendant 25 minutes.
- 9** Servir froid.



*Bon appétit !*