



Gâteaux

Gâteau d'halloween au potimarron



1h30 **20 min** **40 min** **30 min** **468**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau au potimarron

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler, évider le potimarron et le détailler en gros morceaux.
- 3 Mixer le potimarron.
- 4 Dans un grand saladier, mélanger les farines, la levure chimique, le sucre et les épices.
- 5 Verser l'huile d'olive puis bien mélanger.
- 6 Ajouter la purée de potimarron.
- 7 Incorporer les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 8 Verser la pâte dans un moule à gâteau.
- 9 Enfourner pendant 45 minutes.
- 10 La cuisson est terminée lorsque la pointe d'un couteau plantée dans le gâteau ressort sèche.
- 11 Laisser refroidir.

Étape 2

Décor du gâteau

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le gâteau au potimarron

250 g **Potimarron(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
140 g **Farine**
140 g **Farine complète**
200 g **Sucre semoule**
200 g **Huile d'olive**
1 c. à café **Levure chimique**
2 c. à café **Cannelle en poudre**
2 c. à café **Gingembre en poudre**

Ingrédients pour le glaçage

150 g **Sucre glace**
2 c. à café **Eau**
20 g **Chocolat noir**
1 **Colorant**

Ingrédients pour le décor

marie.

- 2** Verser le chocolat dans une poche à douille munie d'une douille lisse n°2.
- 3** Dans un saladier, mélanger le sucre glace, l'eau et le colorant.
- 4** Napper le gâteau du glaçage coloré.
- 5** Dessiner un escargot au chocolat et tracer des lignes du centre vers l'extérieur à l'aide d'un cure-dent afin de former la toile d'araignée.
- 6** Former des pattes d'araignées en découpant des petits bouts de réglisse.
- 7** Poser 8 pattes d'araignées tout autour d'un rond de réglisse représentant le corps, ajouter deux bonbons gélatifiés pour faire les yeux. Servir !

2 Pain de réglisse
2 Bonbon(s) gélatifié(s)