

Mesturet (gâteau au potiron)

Bonjour à toutes et tous,

Alors qu'Halloween approche, tout se porte à tenter des desserts aux potiron. J'avais mis de côté quelques idées depuis un petit moment, et notamment une vieille recette du sud ouest déterrée je-ne-sais-plus-comment : le *mesturet* ou *Milhassou au potiron* . C'est un dessert au potiron, fait avec de la farine de maïs (donc naturellement sans gluten) originaire du Tarn et localités limitrophes. Petite particularité : il est cuit longuement et à basse température, ce qui lui permet d'être moelleux et non « bourratif ». J'ai retrouvé la recette sur tourisme-tarn, et l'ai tenté pour un goûter.

On ne va pas vous mentir : cela change de tout ce que l'on connaît sur les gâteaux aux potiron. La texture est différente avec la farine de maïs, ce gâteau est plat et est faire à cuisson basse température. Sous sa différence, il est moelleux, savoureux et clairement très bon. Tous mes gourmands ont apprécié, dont un qui nous a lâché un « *suis trop frais* » après le goûter . (Traduction en langage adulte = il se sentait bien).

Je voulais vraiment partager cette idée avec vous, que vous redécouvriez aussi cet ancien gâteau qu'est le mesturet. J'espère qu'il vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée !

- MESTURET AU POTIRON -



Recette : Mesturet au potiron

Saison de la recette : Octobre – Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 700 g de potiron ou courge muscade
- 150 g de farine de maïs
- 150 g de sucre
- 2 gros œufs
- (facultatif) zestes d'un 1/2 citron ou d'orange
- 1 bouchon de rhum
- 50 g de beurre

Réalisation

- Lavez, épluchez le potiron, retirez les graines, et coupez-le en cubes. Faites le cuire à la vapeur ou dans une casserole (couverte) avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- Mixez la purée, laissez sur feu doux quelques minutes que la purée épaississe. Débarrassez dans un saladier, laissez tiédir.
- Fouettez les œufs en omelette.
- Dans le saladier avec le potiron, ajoutez la farine de maïs, sucre, zestes d'orange ou de citron si vous en mettez, le rhum, et les œufs battus en omelette. Mélangez bien le tout (au fouet) pour homogénéiser la préparation.
- Beurrez un moule et placez la pâte.
- Enfournez pour 1h-1h15 environ à 130°C . A bout de la première demi-heure, faites fondre le beurre et étalez le beurre sur la surface du gâteau au pinceau. (Dans les recettes tradi, c'est sensé aider à obtenir

une croûte colorée)

Servez tiède ou frais.

Astuces :

- Ajoutez des cerneaux de noix sur le dessus du gâteau avant la cuisson pour un côté croustillant.
-