



Tourte à la courge

200g sucre
4 oeufs
80g farine ou de féculé
1c café poudre à lever
200g de courge râpée
200g d'amandes moulues
1 citron
Sucre-glace

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Battre les blancs en neige.

Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux

Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever, la courge râpée, les amandes moulues et 1/2 jus de citron.

Ajouter délicatement les blancs d'oeufs battus en neige.

Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné ou tapissé de papier Blechrein

Cuisson 45-60 mn à 180 degrés

Glaçage:

Quand le gâteau est froid, mettre du sucre-glace dans une tasse. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Mélanger bien jusqu'à obtenir une masse assez épaisse.

Étaler sur le gâteau. Attendre un moment que le glaçage prenne, puis continuer à décorer comme bon vous semble.