

# COURONNE AU POTIRON ET À LA CANNELLE

  
6 pers  
20 min  
50 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 200 g de sucre en poudre
- 
- 120 ml d'huile de tournesol
- 
- 2 œufs
- 
- 200 g de potiron sans la peau (frais ou surgelé)
- 
- 190 g de farine
- 
- 1 pincée de sel
- 
- 1 sachet de levure chimique
- 
- 1 cuillère à café de cannelle
- 
- 200 g de sucre glace
- 
- 2 cuillères à café d'eau
- 
- Quelques gouttes de jus de citron

## PRÉPARATION

- 1.** Faites cuire le potiron dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit fondant? Égouttez soigneusement, puis mixez et laissez refroidir.
- 2.** Préchauffez le four à 180°.
- 3.** Dans un saladier, fouettez les œufs et l'huile. Ajoutez le sucre en poudre, la purée de potiron froide et mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure, mélangez puis incorporez la cannelle et le sel.
- 4.** Versez le mélange dans un moule beurré et fariné. Enfourez et laissez cuire pendant 30 minutes environ. Vérifiez que le gâteau est cuit, sortez-le du four. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 5.** Mélangez le sucre glace, l'eau et le jus de citron pour obtenir un glaçage bien lisse.
- 6.** Versez le glaçage sur le gâteau et laissez sécher.