



# MOELLEUX AU GIRAUMON

*- sans gluten et sans lactose -*

- 300 g de courge râpée finement (giraumon ou potimarron)**
- 150 g de poudre d'amande**
- 100 g de farine de riz**
- 3 oeufs**
- 80 g de sucre rapadura**
- 1 sachet de poudre à lever Natali 7 g**
- 2 c à café d'épices pour pain d'épices**
- 2 c à s d'huile de coco**
- 1 pincée de sel**
- 40 g de petits cubes d'écorces de citrons confits**
- 50 g de cerneaux de noix hachés grossièrement**

Préchauffer le four à 180 ° C (th.6).

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Battre le sucre brun avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente sensiblement de volume. Incorporer l'huile de coco liquide, le sel, la poudre d'amande, la farine de riz, les épices et la poudre à lever.

Mélanger le tout avant d'ajouter le giraumon râpé qui apporte toute la souplesse à la préparation puis les cerneaux de noix concassés et les petits cubes de citrons confits.

Travailler la pâte pour rendre le mélange homogène et incorporer au final délicatement les blancs d'oeufs en neige.

Verser dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé. Enfourner pour 50 minutes environ.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.