

Cake au potimarron



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g de sucre complet
- 50 g miel
- 80 g de purée d'amande
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de purée du potimarron*
- 180 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
- 1 cuillère à café de cannelle



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et le miel. Ajoutez la purée d'amande et l'huile d'olive, mélangez bien.

Versez la purée de potimarron et mélangez de nouveau.

Ajoutez la farine, la levure, les noisettes en poudre et les épices. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Tapissez un moule à cake avec du papier sulfurisé. Versez la pâte.

Enfourner pour 1h à 180°C. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Pour réaliser la purée de potimarron : épluchez le potimarron, coupez-le en gros cubes. Faites-le cuire dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes et écrasez la chair à l'aide d'une fourchette ou au presse-purée.

www.audalacuisine.com