



Cake Potimarron - Noisettes

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

300g de chair de potimarron
220g de farine
150g de sucre en poudre
100g de noisettes entières
4 œufs
70g de beurre
2càs de crème épaisse
1 sachet de levure

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, fouetter, avec un batteur électrique, le sucre et les œufs.

Dans votre robot, verser le potimarron, la crème et le beurre fondu. Mixer afin d'obtenir une fine purée.

Ajouter cette purée à la préparation œufs+sucre et mélanger.

Incorporer la farine, la levure et les noisettes. Mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

Mettre au four pendant 45 minutes.

Laisser refroidir.