

Ingrédients

Nombre de personnes

- 4 +



100 g de potimarron
ou autre
cucurbitaceae cuit à
la vapeur



1 pomme coupées en
dés



1/2 poignée de noix
grossièrement
hachées



125 g de farine



1/2 cuillère à café de
cannelle en poudre



3/4 cuillère à café de
levure chimique



75 g de sucre complet
ou cassonade



2 oeufs



7.5 cl de lait



2.5 cl d'huile végétale

Préparation

Temps Total : 45 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

- 1 Dans un bol, mélanger la purée de potimarron avec les dés de pommes et les noix concassées.
- 2 Dans un grand saladier, battre les oeufs avec le sucre, le lait, l'huile puis la farine, la cannelle et la levure.
- 3 Ajouter le bol précédent.
- 4 Verser dans un moule à gâteau et cuire 30 minutes à 180°C (thermostat 6).
- 5 Laisser refroidir sur une grille et déguster froid.

Note de l'auteur

“ Le nombre de portions est assez arbitraire, d'habitude on le mange à quatre en plusieurs fois (et on se régale !). ”