

CAKE AU POTIMARRON & AUX EPICES

N'en déplaise à certaines ... Ce cake est un délice au petit déjeuner !!! ...

Avec une pâte à tartiner chocolat-noisettes ... rien que pour assumer sa gourmandise!

Pour une pause "quatre heures", l'accompagner d'un verre de lait fermenté ... ;o) Génialissime !

Le potiron lui apporte un côté fraîcheur lors de la dégustation et l'alliance avec les épices déjà connue et reconnue trouve encore toute sa place ici !

Moelleux, légèreté et gourmandise font donc bon ménage !

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min



400 g de potimarron

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 g de sucre semoule

3 œufs

100 g de beurre mou + 1 noix pour le moule

1 cuillère à café de quatre épices

2 pincées de cannelle en poudre

2 pincées de gingembre en poudre

- 1 Préchauffer le four à 190°C (th 6-7).
- 2 Beurrer un moule à cake (28 cm pour le mien).
- 3 Dans un bol, mélanger la farine avec la levure et les épices.
- 4 Dans un autre grand bol, mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux et aérien. Ajouter les œufs un par un sans cesser de fouetter et en versant 1 cuillère à soupe de farine épicée après chaque œuf, puis ajouter le reste de la farine épicée. Mélanger avec une spatule.
- 5 Râper la pulpe de potimarron (comme pour des carottes), l'ajouter à l'appareil, mélanger et verser dans le moule beurré.
- 6 Faire cuire au four pendant 50 min.
- 7 Laisser reposer 5 min avant de démouler.
- 8 Déguster froid quand vous voudrez !