CAKE AU POTIRON

Pour 8 personnes : 300g de chair de potiron crue - 150 g amandes - 1 orange - 1 citron jaune - 2 oeufs - 150g sucre semoule - 20 cl huile arachide - 350 g farine - 1/2 sachet de levure chimique - 1/2 c à c bicarbonate de soude- 2 c à c de cannelle ou de vanille en poudre - 10 g beurre - 1 pincée sel -

Beurrer un moule à cake (assez grand), le chemiser de papier sulfurisé, beurrer au pinceau. Concasser grossièrement les amandes, conseil : les faire torréfier 5 min. au four th.5 (150°). Laver, essuyer l'orange et le citron. En râper les zestes. Hacher au mixeur la chair de potiron. Mélanger au fouet électrique les oeufs, le sucre et le sel dans un grand saladier. Y incorporer la chair du potiron, puis l'huile d'arachide. Battre à nouveau. Ajouter progressivement la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle ou la vanille, les zestes d'agrumes, les amandes. Verser dans le moule. Cuire 20 minutes au four préchauffé à 210° (th. 7), puis à 180° (th.6) pendant encore 20 minutes.(Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille à brider, elle doit ressortir sèche). Laisser refroidir avant de démouler.

A déguster au petit déjeûner, au goûter ...

Pour mieux le conserver : l'emballer dans du film alimentaire, puis dans du papier alu et l'entreposer au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr