

Les recettes du Verger des Challois

Cake au potimarron et aux noix

Ingrédients pour 6 pers. :

350 gr de pulpe de potimarron cuite.	125 gr de farine.
125 gr de beurre mou.	125 gr de sucre.
3 œufs.	65 gr de cerneaux de noix.
1/2 citron. 1/2 orange.	2 cuill. à soupe de rhum.
1 sachet de levure chimique.	

Réduisez la pulpe du potimarron en purée, ajoutez les noix finement écrasées.

Mélangez le beurre et le sucre au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème légère. Incorporez 1 œuf, une fois le mélange à nouveau homogène incorporez le second, puis le troisième de la même façon.

Incorporez la purée de potimarron et la farine.

Râpez les zestes des agrumes et ajoutez le rhum.

Une fois la pâte homogène, versez la dans un moule à cake.

Cuire 1 heure à four chaud . Démoulez et laissez refroidir.

Le Verger des Challois Jacqueline LEGRAND

Chemin pavé de Milly-la-forêt BEAUVAIS RD 948

91750 CHAMPCUEIL

Tél: 01 64 98 01 96

Fax: 01 64 98 50 82