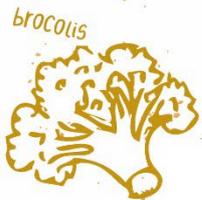
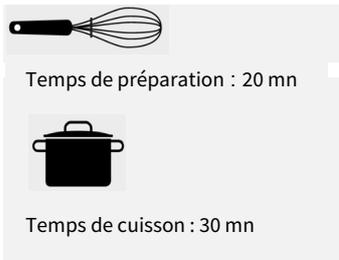


# Recette du Lab CULINAIRE



## Cake Potimarron noix



### Ingrédients pour 6 personnes:

- 100 g de potimarron
- 60 g de cerneaux de noix
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 10 cl d'huile de tournesol
- ½ cuillère à café de levure.



### La Recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Râpez finement la chair du potimarron
3. Hachez les noix
4. Battez le sucre avec l'œuf, ajoutez l'huile et mélangez.
5. Ajoutez petit à petit la farine et la levure sans cesser de mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Ajoutez le potimarron râpé et mélangez à nouveau.
7. Incorporez les noix hachées.
8. Beurrez légèrement l'intérieur de votre moule et déposez votre pâte dans votre moule
9. Cuire pendant entre 30 et 40 mn à 180°.
10. Enfoncer la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson, qui est plus longue que celle d'un cake classique, si la lame ressort sèche votre gâteau est cuit, sinon laissez cuire à nouveau et renouveler l'opération.

### Information :

La préparation de cette recette est originale, puisqu'on ne cuit pas le potimarron au préalable : on le râpe, tout cru, et on l'ajoute à la pâte. Le tout cuira au four.

