




Gâteau au potimarron

Ingrédients (pour 12 parts environ)

- 4 œufs 
- 180g de sucre en poudre (peut être remplacé par du miel de fleur) 
- 120g de beurre fondu
- 250g de potimarron
- 250g de farine 
- ½ sachet de levure chimique
- 4 càc de mélange d'épice

Préparation du gâteau

- Couper le potimarron en deux (le vider), récupérer la chair et faites-la cuire à l'eau
- Préchauffez le four à 180° degré
- Fouettez les œufs avec le sucre (ou le miel) jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Incorporez le beurre puis la pulpe de potimarron. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Versez la farine tamisée avec la levure chimique et les épices
- Versez la pâte dans le four
- Couper les pommes en dés, les mettre dans une casserole avec de l'eau

