

La recette du week-end. Cake au potiron et aux pommes.

Ingrédients :

- 2 pommes
- 100g de potiron
- 250g de farine
- 15cl de crème liquide
- 1 sachet de levure
- 110g de sucre roux
- 90g de beurre
- 3 oeufs

Préparation

- Préchauffer le four à 180°
- Laver les pommes, les épépiner, les couper en morceaux.
- Peler le potiron, le couper en morceaux.
- Faire fondre à la poêle 30 grammes de beurre, y déposer pommes et potiron avec 30g de sucre, laisser cuire 5 minutes.
- Verser dans un saladier le reste de sucre, le reste de beurre (préalablement fondu), les oeufs entiers, et fouetter.
- Incorporer la farine et la levure, bien mélanger, ajouter la crème liquide et le contenu de la poêle.
- Verser dans un moule à cake et enfourner pour 45 minutes de

cuisson.

Plus d'infos

<http://pm22100.net/JDC/JDC-Dinan.html>