

# Cake au potiron

**Facile**    **Temps de préparation : 20 min ; cuisson : 50 min**    **Bon marché**



1h 15 min    - Très facile    - Bon marché

**Ingrédients 6 personnes**

- **200g** Chair de potiron, **100g** Lardons, **180g** Farine, **1sachet** Levure chimique
- **3**Oeufs, **7cl** Huile, **10cl** Lait, **80g** Emmental, Sel, oivre

## Étapes de préparation

1. Détaillez la chair de **potiron** en cubes et faites-les cuire à la vapeur environ 15 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réduisez en purée.
2. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure. Creusez un puits au centre puis incorporez les œufs entiers, le lait et l'huile.
3. Ajoutez la purée de potiron, les lardons et le fromage râpé, salez, poivrez et mélangez bien.
4. Versez dans un moule à cake et enfournez pour 35 min environ. Servez tiède ou froid.

# Verrine d'automne



45 min

Facile

Bon marché



**1 gousse**d'ail



1 **bouquet** de persil



de basilic



**1/2** potimarron



**4 c.à.s**de crème fraîche



**5 c.à.s**de fromage ail et fines herbes

## ÉTAPE 1

Faire cuire le potimarron à la cocotte 20 minutes en prenant soin auparavant de l'avoir coupé en quartiers.

## ÉTAPE 2

Une astuce mettre des lardons et de l'ail dans l'eau de cuisson, cela donnera un goût fumé au potimarron.

## ÉTAPE 3

Lorsque celui-ci est cuit, enlever la peau, le mixer avec un tout petit peu d'eau de cuisson et 1 cuillère à soupe de crème, puis le disposer au fond des verrines.

## ÉTAPE 4

Mélanger 5 cuillères à soupe de fromage ai et fines herbes avec 3 cuillères à soupe de crème fraîche, l'ail pressé, le persil et le basilic, et ajouter ce mélange sur le dessus de vos verrines.