

Cake potimarron et noisettes

Ingédients :

- 250 g de potimarron
- 3 oeufs
- 80 g de germe de blé ou des flocons d'avoine (ou plus de farine si vous n'avez pas ces ingrédients).
- 120 g de farine T80
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- 1 oignon
- 75g de lardons de bacon
- 50 g de noisettes
- poivre et sel

Préparation :

1. Coupez le potimarron en petits cubes (avec la peau s'il est bio) et faites le cuire à la vapeur ou d'eau l'eau pendant 20 min.
2. Coupez l'oignon et faites le revenir avec les lardons.
3. Préchauffez le four à 200°C.
4. Dans un saladier, mélangez : la farine , les germes de blé, la levure, 1 yaourt, l'huile d'olive. Assaisonnez,
5. Quand le potimarron est cuit, égouttez-le bien et mixez-le.
6. Ajoutez le potimarron, les oignons et les lardons à la pâte.
7. Concassez les noisettes et ajoutez-les à la pâte.
8. Chemisez le moule à cake et versez la pâte, enfournez pendant 40 min.
Vérifiez la cuisson en plongeant un couteau dans la pâte en fin de cuisson et qu'il soit sec.

Savourez le cake tiède, froid avec des crudités, de la salade verte.

