

Gâteau d'automne au potimarron & aux épices

Pour 2 moules à cake

Préparation : 15 min - Cuisson : 1h10 min

Ingrédients :

- 400g de potimarron cuit et réduit en purée
- 4 œufs
- 2dl d'huile végétale (sésame ou olive par ex)
- 200g de noisettes réduites en poudre au mixeur
ou de poudre de noisettes
- 3cc de cannelle
- 1cc de gingembre
- 1 pincée de sel
- 180g de sucre roux
- 350g de farine
- 1sachet de levure
- 1cc de bicarbonate



Ustensiles spécifiques : un mixeur, un batteur ou un robot, une spatule et deux moules à cake!

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Mélanger au batteur les différents ingrédients dans l'ordre, en mélangeant bien à chaque ingrédient.
- Verser dans deux moules à cake recouverts de papier cuisson.
- Enfourner pour 1h10 environ.
- Laisser refroidir sur une grille.

Ce gâteau se conserve très bien une fois emballé (une semaine environ). On peut également le congeler.

Bon appétit !