

## Cake salé au Potimarron

### Ingrédients

600 g de Potimarron - 100 g de farine - 200 g de lardons fumés - 3 œufs - 10 cl de lait  
100 g de fromage rapé - Sel, poivre, muscade - Persil - 60 g de beurre fondu

### Préparation :

1/ Couper 400 g de potimarron en gros cubes  
Les faire cuire dans une casserole



2/ Faire revenir 10 g de beurre, 50 g de lardons fumés et 200 g de potimarron coupés en petits cubes dans une poêle, saupoudrer de muscade

3/ écraser les potimarrons cuits à l'eau en purée



4/ incorporer le mélange revenu à la poêle + farine + 150 g de lardons fumés crus + œufs + le lait + fromage râpé + 50 g de beurre fondu + sel, poivre, muscade

5/ beurrer le moule à cake



6/ mettre au four à chaleur tournante à 210° pendant 30 min

7/ déguster !!  
Bon appétit !

