

Cake sucré au potimarron

Ingrédients

- . **200g de potimarron précuit** (avec la peau si bio)
- . **100g de poudre d'amandes**
- . **50ml d'huile végétale** neutre
- . **80g de sucre**
- . **1 pincée de sel** + selon votre goût : **cannelle** en poudre, **vanille** en poudre
- . **200g de farine**
- . **1 sachet de poudre à lever** ou levure chimique
- . **130g de garnitures** selon votre goût : pépites de chocolat, noix, noix de pécan, amandes, graines de courge, raisins secs... (*garder un peu de garnitures pour décorer le dessus du cake*)
- . **100ml de lait végétal**



Préparation

1. Réduire en purée le potimarron à l'aide d'une fourchette dans un grand saladier. Ajouter la poudre d'amandes, l'huile, le sucre, le sel et la vanille/cannelle. Bien mélanger.
2. Garder un peu de garnitures (noix, graines...) pour plus tard. Ajouter la farine, la levure et les garnitures. Bien mélanger.
3. Ajouter le lait végétal et mélanger.
4. Verser la pâte à cake dans un moule à cake (moule en silicone, ou à défaut un moule préalablement huilé ou tapissé de papier sulfurisé). Bien lisser le dessus du cake et verser un peu de garnitures (graines, noix etc) pour décorer le gâteau.
5. Cuire dans le four préchauffé à Th6 ou 180°C pendant 25 minutes (vérifier la cuisson en plantant un couteau au centre du cake, s'il ressort sec c'est cuit !).

Petites précisions :

- dans cette recette, vous pouvez utiliser la chair de n'importe quelle courge ! Les saveurs seront un peu différentes.
- vous pouvez garder la peau du potimarron s'il est bio, pour les autres courges il vaut mieux l'enlever (leur peau est souvent trop dure).
- j'ai précuit mes potimarrons au four, coupés en 2 et évidés, partie creuse vers le haut (comme ça le potimarron garde son jus).
- vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.
- concernant la farine, de base je vous conseille de la farine de blé bio standard pour la pâtisserie, mais vous pouvez remplacer tout ou partie de la farine de blé par de la farine de riz complet. J'ai tenté la combinaison suivante (selon ce que j'avais dans mes bocaux !) qui a bien fonctionné : 100g de farine de riz complet + 80g de farine de blé + 20g de farine de maïs.