La recette du week-end. Cake au potiron et aux pommes.

Ingrédients :

– 2 pommes

-100g de potiron

-250g de farine

-15cl de crème liquide

-1 sachet de levure

-110g de sucre roux

-90g de beurre

-3 oeufs

Préparation

-Préchauffer le four à 180°

-Laver les pommes, les épépiner, les couper en morceaux.

-Peler le potiron, le couper en morceaux.

-Faire fondre à la poêle 30 grammes de beurre, y déposer pommes et potiron avec 30g de sucre, laisser cuire 5 minutes.

-Verser dans un saladier le reste de sucre, le reste de beurre (préalablement fondu), les oeufs entiers, et fouetter.

-Incorporer la farine et la levure, bien mélanger, ajouter la crème liquide et le contenu de la poêle.

-Verser dans un moule à cake et enfourner pour 45 minutes de

cuisson.

Plus d’infos

http://pm22100.net/JDC/JDC-Dinan.html