

Cake aux fruits d'hiver et potiron de Marie France

RV balade à Pont sur Yonne 13 janvier 2014

- . 200grs de potiron
- . 125grs de sucre,
- . 3 œufs,
- . 200grs de farine
- . $\frac{1}{2}$ sachet de levure,
- . Une pincée de sel,
- . 125grs de beurre fondu , mou, mais pas liquide
+ écorces d'orange, raisins secs et noisettes (un peu de tout)

Etapes de préparation :

45mn de préparation en tout

- Faire chauffer le four,
- Eplucher le potiron, le couper en dès, cuire à feu doux avec très peu d'eau. Sucrer et saler un peu, écraser à la fourchette, bien évaporer.
- Couper en dès $\frac{3}{4}$ d'écorces d'orange, écraser 7 à 8 noisettes et fariner une poignée de raisins.
- Dans un saladier, battre les œufs et le sucre, mélanger (blanc et mousseux), ajouter la farine, la levure et le sel , bien incorporer , puis le beurre et en dernier le potiron cuit. La pâte doit former un ruban.
- Ajouter la garniture, bien remuer à nouveau.
- Beurrer un plat à cake. Cuire à four chaud 180° (couvrir d'aluminium s'il brunit trop vite).