



# Cake de potimarron aux épices

Proposée par Marie-Hélène Boileau

## Ingrédients :

- 240 g de potimarron cuit
- 175 g de farine (blé, épeautre, châtaigne à votre goût)
- 140 g de miel ou sirop d'agave ou 90g de sucre
- 1 étoile de badiane pour la cuisson du potimarron.
- sel, 1cc de cannelle, 1cc de clou de girofle en poudre
- 1cc de gingembre en poudre ou 3cc de 4 épices
- ½ cc de bicarbonate de soude
- 8 g de levure
- 6 cl d'huile
- 3 œufs

## Recette :

- Faire cuire le potimarron coupé en cubes avec la badiane dans un peu d'eau pendant 15 mn environ. Préchauffer le four à 6 (180°).
- Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et les épices.
- Dans un autre saladier : écraser le potimarron ou le mixer. Casser et battre les œufs avec le potimarron.
- Rajouter le miel ou.., l'huile, battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser peu à peu le mélange farine, épices, levure. Bien mélanger.
- Verser dans un moule à cake huilé ou beurré et mettre au four pendant 30 à 40mn. Vérifier la cuisson avec un couteau, la lame doit ressortir sèche.
- On peut varier les épices et leur quantité, on peut rajouter une pointe de poivre éventuellement.



**Très bon appétit !!**