


Gâteau Potimarron noix et pommes



Ingrédients pour 8 personnes

- 400g de chair de potimarron
- 3 pommes
- 100g de cerneaux de noix
- 1 cc de cannelle
- 170 g de sucre rapadura 
- 200g farine 1/2 complète 
- 4 oeufs 
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique

Préparation



- Râper la chair du potimarron. Peler, épépiner et couper les pommes en dés. Hacher grossièrement les noix.
- Dans un saladier, mélanger le sucre avec les 4 oeufs et petit à petit la farine et la levure. Bien mélanger et incorporer le lait et l'huile.
- Ajouter les pommes, le potimarron et les noix à la pâte. Parfumer avec la cannelle.
- Cuire 50 minutes à 180° dans un moule beurré et fariné.



Gâteau Potimarron noix et pommes



Ingrédients pour 8 personnes

- 400g de chair de potimarron
- 3 pommes
- 100g de cerneaux de noix
- 1 cc de cannelle
- 170 g de sucre rapadura 
- 200g farine 1/2 complète 
- 4 oeufs 
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

- Râper la chair du potimarron. Peler, épépiner et couper les pommes en dés. Hacher grossièrement les noix.
- Dans un saladier, mélanger le sucre avec les 4 oeufs et petit à petit la farine et la levure. Bien mélanger et incorporer le lait et l'huile.
- Ajouter les pommes, le potimarron et les noix à la pâte. Parfumer avec la cannelle.
- Cuire 50 minutes à 180° dans un moule beurré et fariné.

