

Cake au potiron et lardons

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 540.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 25.657

Les ingrédients

- 300.0 gr Potiron
- 3.0 u Oeuf
- 80.0 gr Beurre
- 80.0 gr Gruyère rapé
- 80.0 gr Lardons
- 150.0 gr Farine de blé
- 2.0 cs Huile d'arachide
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préchauffez le four à 180°C (Th6)

Préparation des légumes

Épluchez et râpez le potiron avec une râpe à gros trous.

Préparation de la pâte à cake

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec les oeufs. Puis incorporez au fur et à mesure la farine, le fromage, les lardons, la levure. Salez et poivrez le tout. Ajoutez le potiron râpé. Mélangez bien le tout avec une cuillère en bois.

Cuisson

Huilez et farinez un moule à cake (ou utilisez un moule en silicone), versez y la pâte.

Enfournez pendant 45-50 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau (piquez au milieu du

cake et la pointe doit ressortir sèche).

Présentation

Servez le cake tiède coupé en tranche épaisse avec une salade verte aux noix.