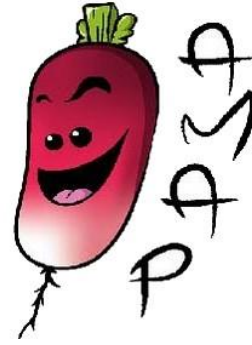


Les jardins
de la
Roussière



Cake au potimarron



CAKE AU POTIMARRON

Pour changer de la soupe de potimarron.

Ingrédients :

- 600 g de potimarron
- 100 g de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 10 olives noires
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1/10 de litre de lait
- 100 g de champignons de paris
- 2 cuillères à soupe de yaourt végétal
- 30 g de pignons de pin
- sel, poivre, muscade et persil haché.

Préparation :

- Faire cuire le potimarron à la vapeur 15 à 20 min.
 - Mixer en ajoutant le lait.
 - Faire suer les champignons émincés dans une poêle
 - Battre les œufs avec le beurre fondu
 - Couper les olives dénoyautées
 - Mélanger le tout en ajoutant la crème et le gruyère.
 - Assaisonner.
 - Saupoudrer de pignons de pin
 - Faire cuire dans un moule à cake environ 45 min
 - Servir chaud ou froid.
-