CAKE D'AUTOMNE AU POTIMARRON (POUR 10 PORTIONS)

LES INGRÉDIENTS

- 400 g de potimarron râpé
- 230 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 130 g de sucre (de préférence complet)
- 80 g d'huile de colza
- 100 ml lait (ou lait d'amande pour les enfants APLV)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 60 g de fromage frais au lait pasteurisé
- 30 g de sucre blanc

LES CONSEILS DE JULIE

- Choisir de la matière grasse de bonne qualité : l'huile de colza apporte de bons acides gras essentiels.

LE PLUS DE LA RECETTE

- Riche en fibres et en vitamines : le potimarron apporte fibres et bêta-carotène (précurseur de la vitamine A) et passe incognito dans la recette.
- Texture moelleuse : le potimarron râpé et la poudre d'amande garantissent un résultat tendre et parfumé.

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Dans un grand saladier, mélanger farine, poudre d'amande, sucre, levure, cannelle et gingembre.
- Dans un autre récipient, battre les œufs avec l'huile de colza et le lait.
- Ajouter le potimarron râpé et bien mélanger.
- Mélanger les deux préparations des deux saladiers.
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- Enfourner à 180°C pendant 40 à 50 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche).
- Préparer le glaçage (facultatif) : mélanger le fromage frais avec le sucre blanc.
- Tartiner le dessus du cake refroidi avec ce glaçage pour une touche gourmande.