

Gâteau de Potimarron



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingédients pour 6 personnes :

- 400 gr de Potimarrons
- 50 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 30 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- rhum

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez le potimarron en dés et faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits
2. Battez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne onctueux
3. Ajoutez la farine, la levure et la poudre d'amandes
4. Incorporez le potimarron au mélange et versez le tout dans un moule beurré
5. Faites cuire 30 à 35 minutes à 180°C