

Cake à la courge

Pour 2 petits moules à cake de 20 cm de longueur (ou env. 12 muffins)



Base pour purée de courge

500 g de chair de courge pelée, coupée en cubes

Cuire à la vapeur ou dans une petite quantité d'eau salée, égoutter, réduire en purée.

Remarques:

- La quantité de purée peut varier entre 200 et 400 g selon la variété de courge.
- Cette purée peut être congelée et utilisée comme base pour de recettes salées et sucrées

Cake à la courge

3 oeufs

Battre dans une terrine.

200 g de purée de courge

Ajouter, mélanger.

120 g de gruyère râpé

100 g de jambon, en fines lamelles ou petits dés

50 g de tomates séchées à l'huile en petits dés

20 g d'huile de courge

Ajouter, mélanger.

Sel, poivre, paprika

Assaisonner.

180 g de farine

2 cc de poudre à lever

Mélanger, ajouter à la masse et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Répartir dans les moules préparés.

Cuisson: à 180°C durant 20 – 25 minutes, dans la partie inférieure du four

Remarque:

Pour 1 grand moule à cake de 25 cm, cuire 50 à 60 minutes.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/

Recette "GrangeNews" – Edition n° 103 – Décembre 2022