



Cuisine et  
dépendances

## Cake salé au potimarron et au bacon



*Le potimarron est une variété de courge. Il se rapproche du potiron mais je le préfère pas son parfum plus subtil, qui fait penser à la châtaigne. Je vous conseille de prendre un potimarron petit, sa peau sera plus fine et s'enlèvera facilement au couteau économe.*

### Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 250 g de potimarron réduit en purée
- 150 g de farine T 80
- 1/2 sachet de levure
- 50 ml de vin blanc
- 50 ml d'huile
- 3 œufs
- 6 tranches de bacon
- une dizaine de cacahuètes
- 1 cuil à café de poudre de quatre épices
- sel

### Préparation :

Faire cuire le potimarron sans sa peau à la vapeur. Bien égoutter après la cuisson et réduire en purée au mixeur. Saler modérément.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Couper le bacon en dés et les cacahuètes en deux ou trois.

Fouetter les œufs avec la purée de légumes. Ajouter la farine, la levure et les épices. Verser progressivement l'huile puis le vin blanc en mélangeant bien. Incorporer les 2/3 des filets de bacon et des cacahuètes.

Verser le mélange dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Ajouter le reste du bacon et des cacahuètes en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfourner et laisser cuire environ 45 mn.

A déguster tiède ou froid.

Le 14 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/14/index.html>