

# Cake au potiron et lardons

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 540.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 25.657

## Les ingrédients

- 300.0 gr Potiron
- 3.0 u Oeuf
- 80.0 gr Beurre
- 80.0 gr Gruyère rapé
- 80.0 gr Lardons
- 150.0 gr Farine de blé
- 2.0 cs Huile d'arachide
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préchauffez le four à 180°C (Th6)

### Préparation des légumes

Épluchez et râpez le potiron avec une râpe à gros trous.

### Préparation de la pâte à cake

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec les oeufs. Puis incorporez au fur et à mesure la farine, le fromage, les lardons, la levure. Salez et poivrez le tout. Ajoutez le potiron râpé. Mélangez bien le tout avec une cuillère en bois.

### Cuisson

Huilez et farinez un moule à cake (ou utilisez un moule en silicone), versez y la pâte.

Enfournez pendant 45-50 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau (piquez au milieu du

cake et la pointe doit ressortir sèche).

**Présentation**

Servez le cake tiède coupé en tranche épaisse avec une salade verte aux noix.