Cake moelleux au potimarron et aux noix

Préparation : 25 mn. Cuisson : 1 h.

Pour 6 personnes : 350 g de pulpe cuite de potimarron, 125 g de farine, 125 g de beurre mou, 125 g de sucre, 3 œufs, 65 g de cerneaux de noix, 1/2 citron, 1/2 orange, 1 sachet de levure chimique, 2 cuil. à soupe de rhum.

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). • Réduisez la pulpe de potimarron en purée à l'aide d'un moulin à légumes, puis incorporez-lui les cerneaux de noix finement écrasés. • Tamisez la farine et la levure. • Dans une terrine, mélangez au fouet le beurre et le sucre jusqu'à la consistance d'une crème légère. • Ajoutez un œuf et dès que la préparation est de nouveau homogène, incorporez le second œuf, puis le troisième de la même façon. • Introduisez la farine et la purée de potimarron aux noix. • Râpez les zestes des deux agrumes, parfumez avec le rhum, mélangez. • Versez cette préparation dans un moule à cake antiadhésif. Laissez cuire 1 h. • Retirez du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille. • La cuisson peut être prolongée de 10 mn pour que le dessus du gâteau soit bien brun.

>