

CAKE à LA COURGE ET CARDAMOME



Temps de préparation: 25mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g pulpe Courge
- 160g Farine
- 2 Oeufs
- 100g Huile d'olive
- 100g Sucre
- 100g Amande moulus
- 1 pincée Sel
- 1/2 cc Cardamome
- 2cc Poudre à lever chimique
- 1/2cc Bicarbonate

Préparation:

- Préchauffer le four 180°
- Eplucher et couper la courge en morceaux
- Placer 500g d'eau dans le bol puis la courge dans le panier cuisson cuire 20 min/ Varoma / vitesse 1.
- Placer 500g d'eau dans le bol puis la courge dans le panier cuisson cuire 20 min/ Varoma / vitesse 1.
- Une fois la courge cuite la réserver dans un récipient. Puis vider l'eau du bol
- Placer 2 oeufs dans le bol, 100g d'huile d'olive, 100g de sucre dans le bol puis mélanger 30 sec/ vitesse 4.
- Ajouter la courge puis 100g d'amandes moulus, la pincée de sel puis mélanger 30 sec/ vitesse 5.
- Ajouter 160g de farine, 1/2 cc de Cardamome, 1/2 cc de bicarbonate, 2cc de levure chimique puis mélanger 30 sec / vitesse 4.
- Beurrer un moule à cake puis verser y la pâte. Placer au four 45 minutes.