

CAKE au POTIRON COCO

- 300 g de potiron épluché
- 150 g de sucre
- 150 g de noix de coco rapé
- 75 g de farine
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- Zestes de citron
- Sel si beurre non salé&

Râper le potiron. Bien le mélanger avec le sucre, la noix de coco, la farine, la levure, les œufs, le beurre fondu, les zestes et le sel si nécessaire.
On peut ajouter du gingembre ou de la cannelle ;
Beurrez un moule à cake et y verser la préparation.
Cuire à four chaud à 210 ° (Th7), 40 minutes environ.
Déguster tiède.

CAKE salé au POTIMARON

- 250 g de potimarron râpé
- 75 g de beurre
- 200 g de farine blanche (ou ½ blanche et ½ Sarazin)
- 150 g de lardons ou fromage râpé
- 1 paquet de levure
- 4 œufs

Mélanger le tout.
Faire cuire dans un moule à cake , à four doux pendant 50 minutes (th3, 150°)