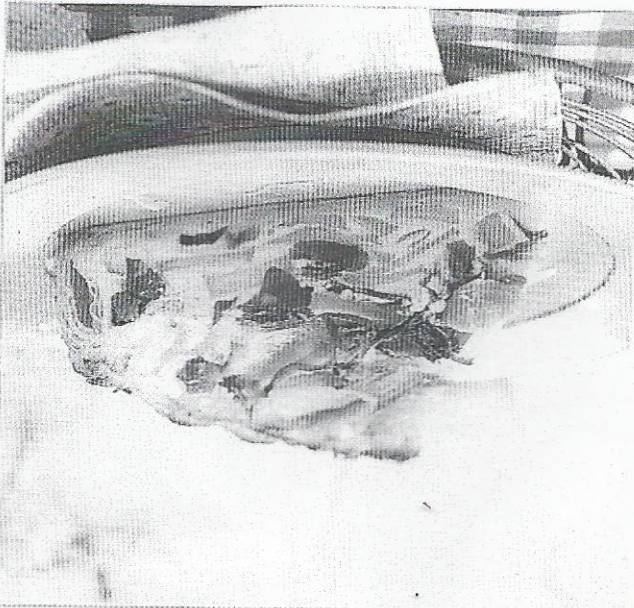


**P**réchauffez le four à 150°C (th. 5). second œuf, puis le troisième de la même façon. ● Introduisez la farine et la purée de potimarron aux noix. ● Râpez les zestes des deux agrumes, parfumez avec le rhum, mélangez. ● Versez cette préparation dans un moule à cake antiadhésif. Laissez cuire 1 h. ● Retirez du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille. ● La cuisson peut être prolongée de 10 mn pour de nouveau homogène, incorporez le un œuf et dès que la préparation est lanche d'une crème légère. ● Ajoutez beurre et le sucre jusqu'à la consistance d'une crème légère. ● Tapissez la farine et la levure. ● Dans une terrine, mélangez au fouet le neaux 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

**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.

**Préparation :** 25 mn. **Cuisson :** 1 h.

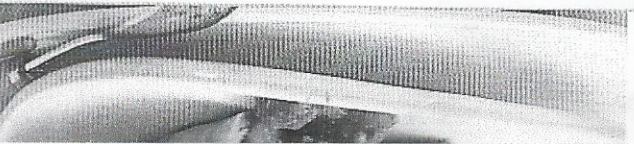
## Cake moelleux au potimarron et aux noix



→ Garnir un moule à tarte de la pâte feuilletée en gardant le blanc (voir lexiq page 72) 10 mn au four préchauffé à 180°C. ● Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Mettre les poireaux, laisser cuire 15 mn en mélangeant de temps en temps. Ajouter les pommes, cuire encore 5 mn. Fouetter les œufs et la crème dans un saladier, ajouter le lait et la féculé, saler, poivrer. ● Répartir les poireaux, les pommes et le jambon sur la pâte. Verser la préparation aux œufs. → Couper le jambon en lanières. papins et arroser de jus de citron. Nettoyer et couper les poireaux en rondelles. Laver, couper les pommes en tranches, ôter les pépins et arroser de jus de citron. ● 1 rouleau de pâte feuilletée ● 100 g de jambon cru en tranches ● 2 pommes ● 2 poireaux ● 4 œufs ● 20 cl de crème fraîche ● 10 cl de lait ● 30 g de beurre ● 2 c. à soupe de jus de citron ● 2 c. à soupe de féculé de maïs ● sel ● poivre.

**Pour 6 personnes**  
**Préparation :** 20 mn  
**Cuisson :** 50 mn

## Tarte pommes-poireaux



→ Mélanger la farine, les œufs, le lait et une pincée de sel avec un fouet. Laisser reposer 1 h. ● Péler et couper la carotte en gnoise au centre de chacune, former un rouleau et maintenir avec une pique. Servir avec la salade et la sauce à la crème.