

Gourmandise des plomarc'h.

Ingredients:

- 300 g de butternut
- 100 g de farine
- 100 g de poudre de noisette
- 90g de sucre roux.
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1 zeste d'orange bio.
- 1/2 Sachet de levure.
- 3 Cuillères à soupe de jus d'orange
- 3 Pommes.

Préparation:

- Ecraser le butternut en purée
- Ajouter la poudre de noisette et mélanger
- Râper le zeste d'orange finement
- Faire fondre le beurre au bain marie.
- Ajouter le sucre et mélanger.
- Ajouter le mélange beurre et sucre et mélanger
- Ajouter les 3 œufs et mélanger

Ajouter le zeste d'orange et son jus et mélanger.

- Terminer par la farine tamisée et la levure
- Eplucher et couper les pommes en quartier puis les incorporer à la pâte.
- Huiler un moule à cake
- Verser la préparation dedans.
- Cuire au four à 180°C pendant 45 à 50 mn
- Vérifier la cuisson.
- Démouler le cake à la sortie du four et le laisser refroidir
- Cette recette a des petits secrets que nous gardons pour nous.

Bonne dégustation.