

Cake à la courge où au potimarron

- *400g de purée de potimarron*
- *100g de farine*
- *150g de lardons fumés*
- *100g de gruyère râpé*
- *60g de beurre fondu*
- *10cl de lait*
- *3 œufs*
- *1 cuillère à café de sel*
- *poivre & muscade*
- *persil*

Éplucher le potimarron et découper en morceaux. Précuire aux micro-ondes ou à la vapeur pour les écraser en purée. Laisser refroidir.

Dans un saladier, battre le beurre fondu avec les œufs.

Ajouter alors la purée de potimarron, le lait et la farine. Bien mélanger.

Introduire les lardons et le gruyère. Ajouter le persil haché. Bien mélanger, assaisonner.

Graisser un moule à cake et y verser la préparation.

Faire cuire environ 45 min à 250°C.

Manger tiède ou froid accompagné d'une salade.