

Cake d'Eté aux Potimarrons

Cette recette vous est offerte par [Alimenthus](#)



Présentation	Ingrédients
5 à 6 personnes	200 gr de purée de potimarrons
Préparation : 15 min (+ cuisson)	15 cl de vin blanc
Difficulté : Facile	15 cl d'huile d'olive
	4 oeufs
	100 gr de gruyère râpé
	100 gr de farine
	1 sachet de levure
	200 gr de jambon de Bayonne coupé
	100 gr d'olives noires et vertes
	Beurre pour le moule
	Sel et poivre



Préparation

Dans un saladier, verser le vin et l'huile, puis incorporer les œufs un à un.

Ajouter la purée de potimarron, le gruyère, la farine, la levure, le sel et enfin le jambon et les olives coupées en deux.

Mélanger le tout de façon à obtenir une préparation **homogène**. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Faites cuire au four (Th. 5) pendant 45 minutes environ.

Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le cake : elle doit en sortir sèche.

Ce cake est très agréable à déguster en pique-nique ou dans un buffet d'été.