

Cake salé à la courge butternut



20' Temps de préparation

45' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 200 g de purée de courge butternut
- 150 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes (ou amandes)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique ou 1 c.à.c de bicarbonate
- sel, poivre, muscade
- La garniture de votre choix : olives vertes, poireaux légèrement revenus, graines de courges, fromage(s), chorizo, tomates séchées, etc.



1 Préchauffez votre four à 180°C

Commencez par battre les œufs et y incorporer la purée de courge butternut

2 Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez.

Incorporez ensuite la garniture que vous avez choisie (n'hésitez pas à nous faire part des associations que vous avez tentées !)

3 Cuire 45 min à 1h en fonction de votre four

A déguster chaud, tiède ou froid, en pic-nic ou accompagnant une jolie salade !

BON APPÉTIT !

