



Cake d'automne

Préparation

Ingédients

Pour 6-8 personnes :

125 gr de farine

125 gr de

farine de châtaignes

4 œufs

150 gr de comté râpé

10 cl de vin blanc

1 sachet de levure

10 cl de muscat

10 cl d'huile

200 gr de potimarron

200 gr de champignons

de Paris

Beurre pour le moule

Mélanger les farines, la levure, le sel, le comté puis les œufs pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter le vin blanc et le muscat.

Cuire le potimarron à la vapeur, le couper en dés puis l'incorporer une fois refroidi. Laver les champignons, les émincer puis les faire rissoler dans l'huile, les assaisonner et les incorporer lorsqu'ils ont refroidi.

Beurrer le moule à cake, y verser la préparation et mettre à four chaud 50mn thermostat 4-5.

Laisser refroidir avant de démouler.