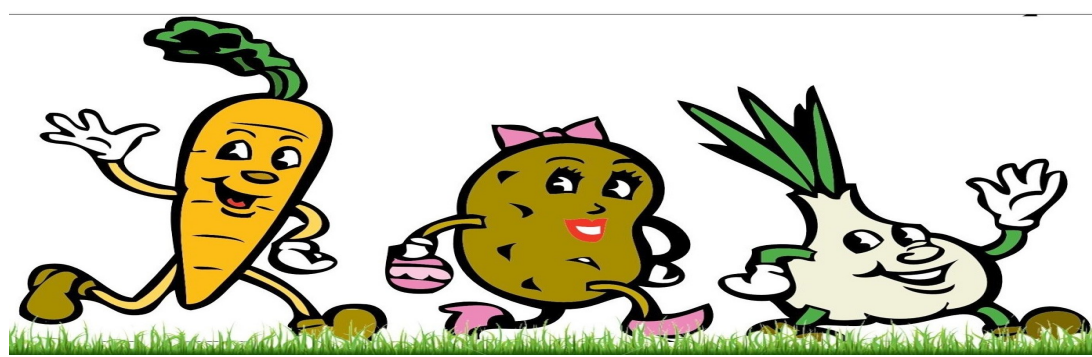




lesjardiniersduvaldauthion.fr

Cake salé au butternut

Ingrédients (pour 6 personnes)

200 g de courge butternut

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

10 cl de lait

7 cl d'huile d'olive

100 g de feta (ou de chèvre)

Quelques brins de persil ou de thym (si on veut on peut y ajouter des allumettes de lardons fumés)

Sel, poivre et une pincée de muscade

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez la courge butternut en petits dés et faites-la cuire 15 à 20 minutes à la vapeur ou dans l'eau bouillante jusqu'à tendreté.

Mélangez dans un grand saladier la farine, la levure, les œufs, le lait et l'huile d'olive pour obtenir une pâte lisse.

Incorporez délicatement les dés de butternut cuits, la feta émietlée et le persil ciselé et lardons si vous en mettez.

Assaisonnez de sel, poivre et muscade.

Versez la préparation dans un moule à cake huilé ou tapissé de papier cuisson.

Enfournez pour 40 minutes à 180°C. Laissez tiédir avant de démouler.