

Cake à la buttercup et aux raisins secs

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original EXQUIS

Cake à la buttercup
et aux raisins secs

Préchauffez votre four à 200°C. Mettez les raisins secs dans un bol d'eau tiède et réservez. Epluchez la buttercup et coupez-la en morceaux. Faites-la cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes.

Ecrasez-la en purée et laissez refroidir.

Pressez la chair entre vos mains afin de retirer un maximum de liquide.

Dans un saladier, battez les oeufs, le yaourt, le sucre, la farine et la levure. Incorporez la courge et les raisins sortis de l'eau tiède et égouttés. Déposez votre pâte dans un plat à cake ou dans des petits moules. Parsemez de graines de courges et placez au four pendant 45 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

800gr de buttercup

3 oeufs

100gr de sucre

200gr de farine

1 sachet de levure

1 yaourt nature

25gr de raisins secs

Graines de courges

