



P'tit Poti gâteau

Ingrédients :

- 420 g potimarron cru (l'équivalent du petit potimarron du panier dégrainé)
- 1 petite pomme
- 3 petits œufs
- 5 c à s de sirop d'agave (ou de sucre)
- 5 c à s d'huile d'olive
- 1 verre (15 cl) de farine (j'ai utilisé de la farine de riz complète)
- 1 c à c de poudre levante
- 10 amandes + 1 c à s de graines de courge (ou 4 c à s de poudre d'amandes)
- 2 c à s bombées de raisins secs
- 4 épices
- Cannelle
- Sucre
- Sel

Epluchez et coupez le potimarron en dès, faites le cuire à la vapeur.

A l'aide d'un hachoir, réduisez en poudre les amandes et les graines de courge, ajoutez un peu de cannelle et une c à c de sucre au mélange.

Ecrasez les morceaux de potimarron à la fourchette, ajoutez l'huile, une pincée de sel, le sirop d'agave, les œufs, la farine et la poudre levante et un peu 4 épices.

Incorporez les raisins secs (ou des figues sèches ou des dattes en petits bouts).

Versez dans un moule à cake, ou un petit plat à gratin huilé, saupoudrez de poudre d'amandes et courge.

Enfournez 35 min à 200°C (th 8). Laissez refroidir avant de démouler.