



Cake moelleux crème de marrons et potimarron

Pour 8 personnes :

- 400 g de chair de **potimarron** (*soit environ un demi-potimarron d'un kilo*)
- 100 g à 120 g de **crème de marrons**
- 3 **oeufs**
- 150 g de **sucre**
- 160 g de **farine**
- 50 g de **beurre**
- 3 càs de **crème fraîche épaisse ou semi-épaisse**
- 1 sachet de **levure chimique**
- trois pincées de **cumin**
- une pincée de **sel**

1. **Préchauffer** le four à **180°**.
2. Pour commencer, nous allons **préparer** une **purée de potimarron**. *Pour cela, rien de plus simple : nettoyer et couper le potimarron en petits cubes d'environ 2 cm de côté.*
3. Les faire **cuire à la vapeur**. *Personnellement j'ai choisi la solution de facilité : le micro-ondes ! Pour cela, mettre les cubes de potimarron dans un bol allant au micro-ondes. Couvrir avec un film plastique et cuire 8 minutes environ à puissance maximale.*
4. *Pendant ce temps, fouetter le sucre avec les oeufs. Puis faire fondre le beurre. Une fois le mélange sucre-oeufs blanchi, ajouter le beurre fondu et la crème fraîche.*
5. *Une fois le potimarron cuit, sortir le bol en faisant très attention à ne pas se brûler : vérifier la cuisson. Puis égoutter et écraser les cubes de potimarron à la fourchette pour en faire une purée.*
6. **Ajouter** cette purée à l'appareil précédemment préparé.
7. **Ajouter** ensuite la crème de marrons. **Bien mélanger**. *Assaisonner : sel, cumin.*
8. Finir en **ajoutant** la farine et la levure. **Mélanger** à nouveau.
9. **Remplir** le moule à cake jusqu'aux trois quarts.
10. **Cuire** pendant **30 à 45 minutes** selon votre four. *Vérifier la cuisson.*