

CAKE SALÉ À LA COURGE ET AUX NOIX

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

8 À 10 PERSONNES

**RÂPER GROSSIÈREMENT 1 PETIT POTIMARRON ET AJOUTER DANS UN BOL
4 ŒUFS**

150 GR D'HUILE DE COLZA

150 GR DE CRÈME FRAÎCHE

150 GR DE POUDRE D'AMANDES

350 GR DE FARINE COMPLÈTE

1 CC DE LEVURE CHIMIQUE

1 CC DE CANNELLE

1 CC DE GINGEMBRE RÂPÉ

1 CC DE PAPRIKA FUMÉ

1 PINCÉE DE CUMIN

1 CC DE SEL

**ET MÉLANGER, AJOUTER 150 GR DE NOIX ET 150 GR DE FÉTA EN DÉS
CONCASSÉES,**

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ, PARSEMER D'UNE BELLE COUCHE DE
FROMAGE RÂPÉ ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 190° PENDANT 1 HEURE**