



# Cake à la butternut

*Pour une recette pratique à emporter en pique-nique, faites cuire le cake dans un plat rectangulaire et coupez-le en cubes pour l'apéritif.*

Pour un moule  
à cake de 7 x 24 cm

- 150 g de chair de courge butternut
- 1 yaourt de 125 g (végétal, chèvre ou brebis)
- 7 cl (50 g) d'huile d'olive
- 2 gros œufs
- 50 g de farine de pois chiches
- 80 g de farine de riz complet ou demi-complet
- 1 c. à c. de poudre levante (voir *Mes consignes*, page 10)
- 10 g de tomates séchées en petits morceaux
- 4 c. à s. de graines de courge

1. Préchauffez le four à thermostat 5 (150 °C).

2. Cassez les œufs pour séparer les blancs des jaunes.  
Dans un saladier, mélangez le yaourt avec l'huile d'olive et les jaunes d'œufs.

3. Ajoutez les farines et la poudre levante, puis les tomates séchées en petits morceaux et la courge butternut coupée en petits dés.

4. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les dans la pâte.

5. Versez dans le moule chemisé ou bien graissé.  
Saupoudrez avec les graines de courge. Enfouez 35 minutes environ.

Rotimamou, larges et pahou.

Valérie Capillorol