

## ***Cake au potimarron***

*300 g de potimarron pas cuit mais râpé*

*270 g de farine + 30 g de maïzena (farine de maïs) ou éventuellement farine de riz à essayer*

*150 g de sucre de canne (personnellement j'avais mis 100 gr)*

*4 œufs*

*35 g de miel*

*20 cl d'huile d'olive*

*1 sachet de levure chimique ou 1 cc de bicarbonate*

*2 cuillères à soupe de purée d'amandes*

*1 gousse de vanille (facultatif)*

*--> Préchauffer le four à 160°C*

*Mélanger les farines, la levure (ou bicarbonate) et l'huile*

*Ajouter le miel, la purée d'amandes et les œufs un à un.*

*Ajouter le potimarron préalablement râpé (et les graines de la gousse de vanille)*

*Bien mélanger*

*Verser le tout dans un grand moule à cake beurré et fariné.*

*Cuire 1 h*