



Cake au potimarron aux épices et à l'orange

Par Amandine Geers

Pour 8 personnes

- 200 g de farine de riz
- 1 sachet de levure
- 60 g de sucre de canne complet
- 200 g d'un mélange d'amandes et de noisettes concassées
- 1 c. à café rase de 4 épices
- 1 c. à café rase de cannelle
- 3 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 3 œufs
- 300 g de purée de potimarron
- 1 orange
- 5 abricots secs
- 4 dattes medjool



Préchauffer le four à thermostat 6. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, 100 g d'amandes et de noisettes concassées et les épices. Dans un autre saladier, mélanger la purée d'amande blanche, les œufs battus, la purée de potimarron, le zeste et le jus de l'orange et les fruits secs coupés en morceaux. Ajouter cette préparation au premier saladier et mélanger soigneusement afin d'obtenir une pâte homogène. Graisser et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Répartir le reste d'amandes et de noisettes sur le cake. Placer au four pendant environ 45 minutes.

Recette extraite de « Mes recettes bio, gourmandes et pas chères », par Amandine Geers et Olivier Degorce, aux éditions Eyrolles