Cake au potiron et beaufort

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 400 g de chair de potiron
- 3 oeufs
- 100 g de beaufort râpé
- 60 g de beurre fondu
- 10 cl de lait
- 100 g de farine
- Sel
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à th. 7 – 210?°C. Couper la chair de potiron en gros dés et les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Écraser en purée.

Etape 2

Battre les œufs avec le beurre fondu. Ajouter la purée de potiron, le lait, la farine et le beaufort. Saler et poivrer.

Etape 3

Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé. Verser la préparation dans le moule. Enfourner pour 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Déguster tiède ou froid.