

## Cake d'été au potimarron

---



**Temps de préparation :** 15 min

**Temps de cuisson :** 45 min

**Ingrédients pour 8 personnes :**

15 cl de vin blanc

15 cl d'huile d'olive

4 oeufs

200 gr de purée de potimarron

100 gr de gruyère râpé

100 gr de farine

1 sachet de levure

1 cuillère à café de sel

200 gr de dés de jambon ou lardons

100 gr d'olives vertes ou noires

Beurre pour le moule

**Préparation:**

Dans un saladier, versez le vin et l'huile, puis incorporez les oeufs un à un.

Ajoutez la purée de potimarron, le gruyère, la farine, la levure, le sel et le jambon ainsi que les olives coupées en deux.

Mélangez l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez 45 min, Th 5.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.