



Cuisine et  
dépendances

## Cake au potiron et à la noix de coco



*Très moelleux sans être détremé, ce cake est un des meilleurs que j'ai jamais goûté. La noix de coco s'accorde particulièrement bien avec le potiron et a pour intérêt d'absorber l'excédent d'eau rendu par le potiron. Merci à [Auyo](#) pour cette recette originale. Pour cette recette, choisissez une variété de courge au goût sucré comme le potimarron ou la courge butternut.*

### Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 400 g de purée de courge
- 150 g de sucre
- 150 g de noix de coco râpée
- 75 g de farine
- 80 g de margarine allégée (pour cuisson)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de rhum

### Préparation :

Pour préparer la purée de potiron, il suffit de faire cuire les cubes de potiron à l'eau et de laisser égoutter au moins 1 heure après la cuisson.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Faire fondre la margarine. Fouetter la margarine avec le sucre et le rhum, ajouter les œufs un à un. Verser ensuite la farine et la levure en mélangeant au fouet. Ajouter la noix de coco et la purée en mélangeant progressivement pour obtenir une pâte homogène.

Verser la préparation dans un moule à cake chemisé. Enfourner et laisser cuire pendant 40 min, à 210°c (Th 7).

Déguster tiède ou froid.

Le 05 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/05/index.html>