



## Gâteau de POTIRON

### Ingrédients

700 gr de potiron

3 oeufs

100gr de sucre

150gr de farine

80 gr de beurre

des raisins secs

( de la cannelle, facultatif)



### Recette :

1 - Couper le potiron en morceaux et le faire cuire à l'eau



2 - Bien l'égoutter



3 - Mélanger tous les ingrédients



4 - Verser la préparation dans un moule à tarte ou un moule à manqué



5 - Cuire 40 minutes au four



## Gâteau au miel



### Ingrédients

100gr de sucre  
250gr de farine  
125gr de miel  
des noix  
10cl d'eau chaude  
1 sachet de levure



### Recette :

- 1 - Mélanger le sucre et le miel dans l'eau chaude (mais pas bouillante)
- 2 - Ajouter la farine et la levure, mélanger
- 3 - Verser la préparation dans un moule à cake (beurré ou avec du papier sulfurisé)
- 3 - Déposer sur le dessus des cerneaux de noix.
- 4 - Enfourner 1h30 minutes à 150° (thermostat

