

## **Gâteau d'automne au potimarron et aux épices**

### **Ingrédients :**

- **200 g de potimarron ou de courge, sans la peau, cuit(e) et réduit(e) en purée**
- **2 oeufs**
- **10 cl d'huile végétale (sésame ou olive, par exemple)**
- **100 g de noisettes réduites en poudre au mixeur, ou bien de la poudre de noisettes**
- **2 cuillères à café de cannelle**
- **1 cuillère à café de gingembre**
- **1 pincée de sel**
- **90 g de sucre roux**
- **180 g de farine**
- **1/2 sachet de levure**
- **1/2 cuillère à café de bicarbonate**

### **Préparation :**

**Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).**

**Mélanger au batteur les différents ingrédients (dans l'ordre), en mélangeant bien à chaque fois.**

**Verser dans un moule à cake, recouvert de papier cuisson.**

**Enfourner pour 1 h 10 environ.**

**Laisser refroidir sur une grille.**